

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

Macros 700



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

macros 700

gas

Best quality, perfect shape



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Sistema modulare composto da 121 modelli a gas con moduli da 40, 80, 120 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 121 gas models with 40, 80, 120 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.

Système modulaire composé de 121 modèles à gaz avec modules de 40, 80, 120 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 121 Gasmodellen mit 40, 80, 120 cm Modulen zur Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.



macros 700

electric

Wide offer for a good choice



Gamma composta da più di 90 modelli con diverse caratteristiche di capacità produttiva e dimensione per realizzare una cucina versatile e personalizzata, con profondità 70 cm.

A range made up of more than 90 products with different output characteristics and sizes to create a flexible and tailor-made kitchen. Cabinet depth 70 cm.

Gamme composée de plus de 90 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimension pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm.

Zum Angebot gehören über 90 Produkte mit unterschiedlichen Merkmalen in Bezug auf Produktionskapazitäten und Abmessungen, mit denen eine vielseitige, individuell gestaltete Küche mit einer Tiefe von 70 cm zusammengestellt werden kann.



Macros 700

Design your own solution



I professionisti della progettazione sono a tua disposizione per rispondere alle tue esigenze.

Professional Kitchen Designers are available to meet all your needs.

Les professionnels de la conception sont à votre disposition pour répondre à vos exigences.

Unsere Fachleute stehen Ihnen bei der Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Save money, protect the environment



Il logo Berto's ECO-FRIENDLY è sinonimo di basso impatto ambientale. Garantisce che i prodotti così marchiati presentano una riciclabilità superiore al 90%, bassi consumi a fronte di un'alta efficienza energetica e la piena conformità alle specifiche RoHS che escludono l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente e la persona.



Berto's ECO-FRIENDLY logo is synonymous with low environmental impact. It guarantees that the products bearing this mark can be recycled by more than 90%, have a low consumption, thanks to a high energetic efficiency, and comply completely with the RoHS specifications that prohibit the use of harmful substances for the environment and people.

Le logo Berto's ECO-FRIENDLY est synonyme de faible impact sur l'environnement. Il garantit que les produits contenant cette marque sont recyclables à plus de 90%, de faibles consommations face à une haute efficacité énergétique et l'entière conformité aux spécifications RoHS qui excluent l'utilisation de substances nuisibles pour l'environnement et les personnes.

Das Berto's Logo ECO-FRIENDLY ist Synonym für eine stark reduzierte Umweltbelastung. Es ist eine Garantie für die Recyclingfähigkeit der mit ihm gekennzeichneten Erzeugnisse von über 90%, für einen niedrigen Verbrauch bei gleichzeitiger hoher Energieeffizienz und eine hundertprozentige Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie, die den Einsatz von umwelt- und gesundheitsschädigenden Substanzen ausschließt.



Great sturdiness, elegant shape

Ogni particolare è stato progettato dai nostri designers per avere la massima rapidità nell'esecuzione dei comandi ed un'estrema chiarezza delle impostazioni, privilegiando l'aspetto estetico.

Each detail has been made by our designers to offer the fastest controls with the simplest settings, giving special attention to appearance.

Chaque détail a été conçu par nos designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec particulière attention à l'esthétique du produit.

Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Schnelligkeit bei der Bedienung und besonders klare Einstellungen gewährleisten, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Ästhetik.





A new opening to the future

In ogni particolare, qualità e funzionalità assicurano un rendimento ottimale ed inalterato nel tempo.

In every detail, quality and functionality guarantee a perfect and unchangeable performance every time.

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une performance excellente et inaltérée dans le temps.

Qualität und Funktionalität in allen Details gewährleisten auch auf lange Zeit ein optimales Ergebnis.




 **FG**
kW 7.8
2/1 GN



 **FE**
kW 7.5
2/1 GN



 **FG1**
kW 4
1/1 GN
(mm 600x400)



 **FE1**
kW 3.5 convection
1/1 GN
(mm 600x400)



 **T**
kW 12
(mm 1045x530)



Power & control: a perfect combination

Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



3,5 Kw

6 Kw





Bruciatori in ghisa, singola e doppia corona, progettati da Berto's per il controllo ottimale della potenza.

Cast iron burners with single and double crown, designed by Berto's for an optimal control of power.

Brûleurs en fonte, couronne simple et double, conçus par Berto's pour le contrôle optimal de la puissance.

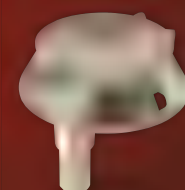
Brenner aus Gusseisen mit Einzel- oder Doppelkrone, ein Entwurf der Berto's für eine optimale Regulierung der Brennleistung.



Top Flame Technology



3,5 Kw



7 Kw

Macros 700

electric



BERTO'S[®]
the best catering equipment



gas

Macros 700

Cucine a gas - Gas cookers

Tuttapietra a gas - Gas solid top

Cucine elettriche - Electric cookers

Cucine ad infrarosso e induzione

Infrared & induction cookers

Tuttapietra elettrico - Electric solid top

Pentole - Boiling pans

Brasiere - Bratt pans

Fry top - Griddles

Griglia pietralavica - Lava stones grill

Cuocipasta - Pasta cookers

Friggitrici - Fryers

Scaldapatate - Chips scuttles

Bagnomaria - Bain marie

Piani neutri - Neutral units

inox AISI 304

26
models



CUCINE HIGH POWER & MAX POWER

HIGH POWER & MAX POWER COOKERS

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente.

Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia.

I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW e da 7 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.

Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes.

Thanks to their full and rounded design, the cast iron pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily.

The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy.

The 3.5 kW and 7 kW burners made of cast iron with high thickness are guaranteed for life. The high energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per year as regards traditional burners.

The cooking top with rounded edges is completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile.

Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 Kw et 7 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage rapide et surtout une maintenance facile.



G7F2B
(G7F2BP)

G7F4B
(G7F4BP)

G7F6B
(G7F6BP)

G7F2M
(G7F2MP)

G7F4M
(G7F4MP)

G7F6M
(G7F6MP)

G7F4+FG1
(G7F4P+FG1)

G7F4+FG
(G7F4P+FG)

G7F4+FE1



Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig, robust und problemlos zu reinigen.

Die komplett aus Gusseisen gefertigten Brenner in den Ausführungen 3,5 kW und 7 kW zeichnen sich durch ihre hohe Materialstärke und Leistungsmerkmale aus, und verfügen über eine unbegrenzte Garantie. Dank der hohen Energieeffizienz erlauben sie eine Gaseinsparung von mindestens 30% jährlich im Vergleich zu herkömmlichen Brennern.

Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.



G7F4+FE



G7F6+FG1
(G7F6P+FG1)



G7F6+FG
(G7F6P+FG)



G7F6+T
(G7F6P+T)



G7F6+FE1



G7F6+FE

inox AISI 304

30 models



CUCINE ECO POWER ECO POWER COOKERS

MACROS 700 SERIE POWER, caratterizzata da tutti i bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW e da un solo bruciatore con potenza 3,5 kW e diametro ridotto, garantisce la massima versatilità d'uso. Griglie singole e indipendenti per una migliore manovrabilità e per una maggiore facilità di pulizia. Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304. Griglie supporto pentole in ghisa smaltata resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche. I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica, statici e a convezione. Le giunzioni tra apparecchiature sono studiate per essere precise e facili da pulire. Optional accensione elettrica fuochi, sportelli per vano a giorno.

The MACROS 700 POWER SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm, 6 kW and another single 3.5 kW burner with reduced diameter making it very flexible to use. Single, independent grills for easier handling and cleaning. High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel. Grills support pans of enameled cast iron that are able to withstand thermal and mechanical stresses. The ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric, both static or with convection. The joints between units are designed to be precise and easy-to-clean. Optional: electrical ignition burners, doors for open compartment.

MAXIMA 700 SÉRIE POWER caractérisée par des brûleurs ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 6 kW et par un seul brûleur ayant une puissance de 3,5 kW et un diamètre réduit, garantit une utilisation extrêmement polyvalente. Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure manœuvrabilité et un nettoyage facile. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304. Grilles de support des casseroles en fonte émaillée résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique, statiques et à convection. Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer. Option : allumage électrique des feux, portes pour compartiment de rangement.



G7F2BPW
(G7F2BPW-F)

G7F4BPW
(G7F4BPW-F)

G7F6BPW
(G7F6BPW-F)

G7F2MPW
(G7F2MPW-F)

G7F4MPW
(G7F4MPW-F)

G7F6MPW
(G7F6MPW-F)

G7F4PW+FG1
(G7F4PW+FG1-F)

G7F4PW+FG
(G7F4PW+FG-F)

G7F4PW+FE1
(G7F4PW+FE1-F)



MACROS 700 SERIE POWER zeichnet sich durch ihre Brenner mit 120 mm Durchmesser und 6 kW Leistung aus, und verfügt über nur einen Brenner mit 3,5 kW Leistung und reduziertem Durchmesser, für maximale Anwendungsvielfalt. Separate Einzeltopfträger gewährleisten eine bessere Handlichkeit und leichtere Reinigung. Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Topfträger aus emailliertem Gusseisen, mit einer ausgezeichneten Beständigkeit gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen. Die Öfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung und als statische oder Konvektionsbacköfen erhältlich. Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos zu reinigen. Optional Elektrozündung Feuerstellen, Türen für offenen Unterbau.



G7F4PW+FE
(G7F4PW+FE-F)



G7F6PW+FG1
(G7F6PW+FG1-F)



G7F6PW+FG
(G7F6PW+FG-7)



G7F6PW+T
(G7F6PW+T-F)



G7F6PW+FE1
(G7F6PW+FE1-F)



G7F6PW+FE
(G7F6PW+FE-F)

inox AISI 304

12
models



TUTTAPIASTRA A GAS GAS SOLID TOP

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante.

L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature. The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and it is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution homogène de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort au Chef.



G7T4P2FM

G7T4P2F+FG1

G7T4P4FB

G7T4P4FM

G7T4P4F+FG1

G7T4P4F+FG

G7TPM

G7TP+FG



Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung ermöglicht die maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



G7TP2FM

G7TP2F+FG1

G7TP2F+FG

G7TP2F+T

inox AISI 304

20
models



CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC COOKERS

Dotate di piastre quadre o tonde in ghisa con superficie 220 x 220 mm o diametro da 220 mm da 2,6 kW ciascuna, raggiungono i 400°C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce un notevole risparmio energetico e rende queste cucine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua. Gli elementi riscaldanti sono fissati ermeticamente su un piano stampato in un pezzo unico.

Equipped with cast iron square or round plates with a 220 x 220 mm surface or a diameter of 220 mm of 2,6 kW each, the electric stoves reach 400° C and are easily adjustable thanks to the selector that activates 6 different concentric areas of power. This direct temperature control system ensures high energy savings and makes these stovetops perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water. The heating components are tight fixed on a top pressed in a unique piece.

Elles disposent de plaques carrées ou rondes en fonte de 220 x 220 mm de surface ou de 220 mm de diamètre, de 2,6 kW chacune. Elles atteignent une température de 400°C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes. Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces cuisines idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce.



E7PQ2B
(E7P2B)

E7PQ4B
(E7P4B)

E7PQ6B
(E7P6B)

E7PQ2M
(E7P2M)

E7PQ4M
(E7P4M)

E7PQ6M
(E7P6M)

E7PQ4+FE1
(E7P4+FE1)

E7PQ4+FE
(E7P4+FE)



Sie sind mit quadratischen oder runden Kochplatten aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW ausgestattet, in den Abmessungen 220 x 220 mm oder mit Durchmesser 220 mm. Die Platten erreichen 400°C und können mit dem Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen problemlos eingestellt werden.

Die direkte Temperaturkontrolle gewährleistet eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Die Heizelemente sind hermetisch an dem in einem Stück formgestanzten Kochfeld befestigt.



E7PQ6+FE1
(E7P6+FE1)



E7PQ6+FE
(E7P6+FE)

inox AISI 304

9
models



CUCINE AD INFRAROSSO E INDUZIONE INFRARED & INDUCTION COOKERS

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detersivi aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The top thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The infrared tops reach 500° C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60°C. In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisées par une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs. L'épaisseur de la plaque, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité. Les plaques à infrarouges atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur la plaque, signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C. Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant la plaque complètement froide. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.



EP2B/VTR



E7P4B/VTR



E7P2M/VTR



E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE1



E7P4/VTR+FE



E7P2M/IND



E7P4M/IND



Sie zeichnen sich durch ein absolut glatte Oberfläche aus, und können daher mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden.
Die Stärke des Kochfeldes von 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb.
Die Infrarotherde erreichen in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500°C und sind mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60°C anzeigt.
Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt.
Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht und der Energieverbrauch um mehr als 30% reduziert wird.



E7WOK/IND

inox AISI 304

4
models

TUTTAPIASTRA ELETTRICO ELECTRIC SOLID TOP

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante.

L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi.

La piastra è suddivisa in 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento.

Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica.

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature.

The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The plate is divided into 4 independent zones with individual temperature regulation. The heating system with irradiation, ensures the required temperature is achieved faster and reduces the thermal dispersion.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels.

La distribution homogène de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

La plaque est divisée en 4 zones indépendantes à réglage variable de la température.

Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre rapidement la température désirée et de réduire la dispersion thermique.



E7TPB

E7TPM

E7TP+FE1

E7TP+FE



Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die Platte ist in 4 unabhängige Bereiche unterteilt, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust.



inox AISI 304

3
models



PENTOLE BOILING PANS

Disponibili in versione a riscaldamento diretto (solo modelli a gas) per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas ed elettrico) per pietanze più dense, come creme e sughi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di grossi cestri che permettono la cottura di grandi quantità di verdure.

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile: eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.

Available in the direct heating version (only gas models) for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas and electrical versions) for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting large baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct (uniquement pour les modèles à gaz) pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz et électrique) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces.

La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des gros paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable: d'éventuelles évacuations s'écoulent à travers le trou présent dans le plan.



E7PI



G7PD



G7PI



Diese Geräte sind in einer Ausführung mit direkter Erwärmung (nur Gas-Modelle) lieferbar, für die Zubereitung von Speisen, die nicht umgerührt werden müssen und in einer Ausführung mit indirekter Erwärmung (Gas- und Elektro-Modelle), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen, und ermöglicht den Einsatz geräumiger Körbe, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über einen Ablauf auf der Arbeitsfläche ab.



inox AISI 304

4
models



BRASIERE RIBALTABILI E FISSE BRATT PANS

Le brasiere permettono diversi tipi di cottura: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca. Le brasiere ribaltabili sono caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 316 con capacità 60 Lt. Grazie all'elevato spessore del fondo della vasca, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. La conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura facilità di pulizia. Le brasiere fisse, con capacità 8 e 11 Lt., all'interno della vasca completamente arrotondata hanno un grande foro di scarico che può essere chiuso da un tappo in teflon con funzione troppopieno.

The bratt pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. The tilting bratt pans have a tank completely made of 316 AISI steel with 60 lt capacity. The tank high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving. The rounded shape of the tank, that can be overturned manually, makes it easy to be cleaned. The fixed bratt pans, with 8 and 11 lt capacities, have a large drain hole located within the completely rounded tank; the hole can be closed by using a Teflon plug with an overflow function.

Les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Les sauteuses renversables sont caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 316 ayant une capacité de 60 L. Grâce à l'épaisseur élevée du fond de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie d'énergie. La conformation arrondie de la cuve, renversable manuellement, assure un nettoyage rapide. La cuve complètement arrondie des sauteuses fixes, ayant une capacité de 8 et 11 L, est dotée d'un gros trou d'évacuation qui peut être fermé par un bouchon en téflon équipé d'une fonction de trop-plein.



E7BR8/I



G7BR8/I



E7BR4B



E7BR4M



Die Bräter können für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden: mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen. Die Kippbräter sind mit einem komplett aus Stahl AISI 316 gefertigten Tiegel ausgestattet, mit einem Fassungsvermögen von 60 Litern. Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein gleichmäßiges Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch. Die abgerundete Ausführung des von Hand kippbaren Tiegels garantiert eine problemlose Reinigung. Die Tiegel der nicht kippbaren Bräter, mit einem Fassungsvermögen von 8 und 11 Litern, sind mit einer großen Ausflussöffnung ausgestattet, die mit einem Teflonstopfen mit Überlauffunktion verschlossen werden kann.



inox AISI 304

38
models



FRY TOP GRIDDLES

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o al cromo per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.

Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or chrome able to cook any food "by contact" and even the most delicate of dishes. The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat. Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer.

The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou au chrome pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat.

Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.



G7FL4B
(G7FL4B/CR)

G7FR4B

G7FL4M
(G7FL4M/CR)

G7FR4M

G7FL8B-2
(G7FL8B-2/CR)

G7FR8B-2

G7FM8B-2

G7FL8M-2
(G7FL8M-2/CR)

G7FR8M-2

G7FM8M-2



Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Chromplatten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung. Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



E7FL4B
(E7FL4BP)
(E7FL4BP/CR)

E7FR4B
(E7FR4BP)

E7FL4M
(E7FL4MP)
(E7FL4MP/CR)

E7FR4M
(E7FR4MP)

E7FL8B-2
(E7FL8BP-2)
(E7FL8BP-2/CR)

E7FR8B-2
(E7FR8BP-2)

E7FM8B-2
(E7FM8BP-2)

E7FL8M-2
(E7FL8MP-2)
(E7FL8MP-2/CR)

E7FR8M-2
(E7FR8MP-2)

E7FM8M-2
(E7FM8MP-2)

inox AISI 304

12
models



GRIGLIE PIETRALAVICA ED ELETTRICHE AD ACQUA LAVA STONES GRILL AND ELECTRIC WATER GRILL

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. La griglia, costruita interamente in acciaio INOX, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure). Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni. Disponibile anche la versione elettrica ad acqua.

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The grill is completely made of STAINLESS STEEL and is shaped so that the operator can work on a large surface suitable for different kinds of food (such as meat, fish and vegetables). The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer. Electric water version is also available.

Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle. La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. La grille, construite entièrement en acier inoxydable, a une forme qui permet de travailler sur une large surface adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes). Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions. Disponible aussi dans la version électrique à eau.



PLG40BE

PLG40B

PLG40ME

PLG40M

PLG80BE

PLG80B

PLG80ME

PLG80M



Die Zubereitung auf dem Grill ist eine besonders natürliche Art des Garens. Der Lavastein-Grill ersetzt dank seiner besonderen Eigenschaften das herkömmliche Grillen, gewährleistet dabei aber gleichzeitig eine präzisere Temperaturkontrolle, eine leichtere Reinigung und eine bessere Sicherheit für den Bediener. Die Form des komplett aus rostfreiem Stahl gefertigten Grillrostes erlaubt eine Zubereitung unterschiedlichster Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse) auf einer besonders großen Oberfläche. Durch die Neigung fließen die überschüssigen Fette in eine große Auffangwanne ab. Auch in der Ausführung als Elektro-Wasser-Grill erhältlich.



PLE40BE



PLE80BE



PLE40ME



PLE80ME

inox AISI 304

3
models



CUOCIPASTA PASTA COOKERS

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica.

Versioni con vasche singole e doppie con sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 30 Lt, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli.

Pratico rubinetto carico acqua posto sul cruscotto.

It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions.

Single and double tank versions with scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta.

The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 30 lt, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets.

Practical water load tap on the panel.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.

Versions avec cuves simples et doubles avec système à effleurement pour éliminer les résidus d'amidon des pâtes. La cuve moulée en acier AISI 316 de 30 L., caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers. Robinet de remplissage de l'eau pratique, positionné sur le tableau de bord.



CPG40E



CPG80E



CPE40



Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für das Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet. Ausführung mit Einzel- und Doppelwannen mit Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 30 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Praktischer Wasserzulaufhahn an der Bedienblende.



inox AISI 304

13
models



FRIGGITRICI A GAS GAS FRYERS

Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici o digitali per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca.

Le vasche, dai 7 ai 30 Lt, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.

Le tecnologie di riscaldamento diretto ed indiretto, ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.

All versions are equipped with mechanical or digital controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank.

The single and double tanks from 7 to 30 Lt are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. High efficiency direct and indirect heat technology guarantee a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques ou numériques pour un réglage plus précis de la température, notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve.

Les cuves, de 7 à 30 L., simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en toute sécurité et confort.

La technologie du chauffage direct et indirect à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.



GL10B



GL10+10B



GL10M



GL10+10M



GL15M



GL15M+15M



GL22M



GL22+2M



GL7+7M



Alle Modelle sind mit mechanischen oder digitalen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen.

Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 7 und 30 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen.

Die hocheffiziente direkte und indirekte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.



GL18MI

GL18+18MI

GL30B

GL30M

inox AISI 304

16
models



FRIGGITRICI ELETTRICHE ELECTRIC FRYERS

Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca.

Le vasche, dai 10 ai 24 Lt, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.

Le tecnologie di riscaldamento diretto ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.

All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The single and double tanks from 10 to 24 lt are completely rounded and pressed which allow the operator to maintain the maximum hygiene and to be safe and comfortable whilst working. High efficiency direct heat technology guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve.

Les cuves, de 10 à 24 L., simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort.

La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.



E7F10-4B
(E7F10-4BS)



E7F10-8B
(E7F10-8BS)



E7F10-4M
(E7F10-4MS)



E7F10-8M
(E7F10-8MS)



E7F18-4M
(E7F18-4MS)



E7F18-8M
(E7F18-8MS)



E7F30-8B
(E7F30-8BS)



E7F30-8M
(E7F30-8MP)



Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen.

Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 10 und 24 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen.

Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.



inox AISI 304

2
models



SCALDAPATATE CHIPS SCUTTLES

Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda secca di prodotti fritti (specie patatine, polpette, salsiccie ecc...) senza che questi perdano fragranza e consistenza. Una resistenza con parabola riflettente in ceramica irradia il calore dall'alto, mentre il falso fondo estraibile, forato e sagomato, agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. La precisa impostazione della temperatura è assicurata da un regolatore continuo di energia.

Perfect unit to maintain fried foods (such as chips, meatballs, sausages, etc) warm and dry without the loss of fragrance or consistency.

A parabola reflecting ceramic surface irradiates heat from the top whilst the removable, drilled and shaped false bottom, allows the food to drip and makes the product collection easier. The precise temperature setting is possible due to the continuous power regulator.

Appareil idéal pour garder au chaud et au sec les produits frites (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) sans qu'ils perdent leur fragrance et leur consistance. Une résistance avec une parabole réfléchissante en céramique diffuse la chaleur depuis le haut tandis que le double-fond extractible, troué et façonné, facilite l'égouttement et la récolte du produit. Le réglage précis de la température est assuré par un régulateur continu d'énergie.



E7SP-4B



E7SP-4M



Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittiertes Speisen (speziell Pommes frites, Fleischklößchen, Würstchen usw.) bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Ein Heizelement mit Parabolreflektor aus Keramik strahlt von oben Wärme ab. Der ausziehbare geformte und perforierte Doppelboden erleichtert die problemlose Entnahme der bereits abgetropften Speisen. Dank eines stufenlos verstellbaren Energieregler kann die Temperatur besonders präzise eingestellt werden.



inox AISI 304

5
models



BAGNOMARIA BAIN MARIE

Disponibile in versione a gas ed elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm fino ad un'altezza di 150 mm.

Nel modello a gas, grazie ad un termostato, la temperatura dell'acqua nella vasca è facilmente regolabile garantendo l'ottimizzazione dei consumi energetici.

La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.

Available in the gas and electric versions, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm containers up to 150 mm.

Thanks to a thermostat tap, the gas model also allows the tank water temperature to be regulated easily so that energy saving is guaranteed.

The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponible en version gaz et électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm jusqu'à une hauteur de 150 mm.

Dans la version à gaz, grâce à un robinet thermostat, la température de l'eau dans la cuve est facilement réglable et garantit l'optimisation des consommations énergétiques.

La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.



E7BM4B



E7BM8B



E7BM4M



E7BM8M



G7BM4M



BERTO'S[®]
the best catering equipment



3 YEAR
GUARANTEE



Dieses Gerät ist als Gas- oder Elektromodell erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen bis zu einer Tiefe von 150 mm in den speziellen Gastronorm-Behältern geeignet. Beim Gasmodell kann die Wassertemperatur in der Wanne mit einem Thermostat problemlos eingestellt werden, was zu einer Optimierung des Energieverbrauches führt. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



inox AISI 304

5 models

PIANI NEUTRI NEUTRAL UNITS

In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici completamente lisce.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene. I piani di lavoro possono anche essere dotati di cassetto.

In the single or double version, plain tops are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large and completely smooth surfaces.

The pressed board with rounded edges makes cleaning faster.

Maximum hygiene is guaranteed.

The worktops can be equipped with a drawer.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces complètement lisses.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximale.

Les plans de travail peuvent également être dotés d'un tiroir.



N7T4B
(N7T4BC)

N7T4M
(N7T4MC)

N7-8M



Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen, völlig glatten Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet. Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene. Die Neutralelemente können auch mit Schublade geliefert werden.



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Mod. G7F2BPW	Cod. 18601100
Mod. G7F2BPW-F NO PILOT	Cod. 18601300
Mod. G7F2MPW	Cod. 18601600
Mod. G7F2MPW-F NO PILOT	Cod. 18601800



Macros 700

eco power



n.	1	1
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

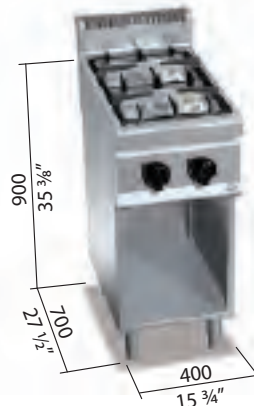
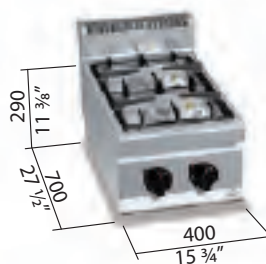


TOT.

kW	9,5
kcal/h	8.170
Btu/h	32.414



G30/G31	kg/h	0,74
G20	m ³ /h	1,01
G25	m ³ /h	1,17



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – RID – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, Griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet, STAINLESS STEEL grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, Grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli G7F2BPW e G7F2MPW dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili (versioni con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F2BPW and G7F2MPW models equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet (cabinet version).

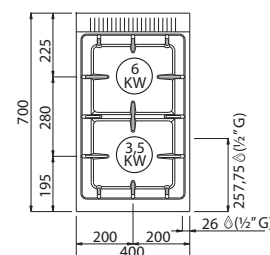
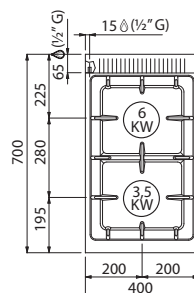
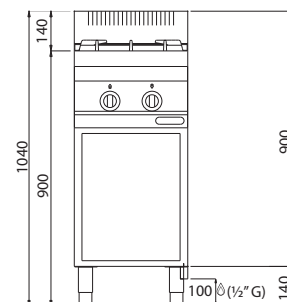
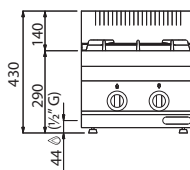
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles G7F2BPW et G7F2MPW dotés d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle G7F2BPW und G7F2MPW mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße (Ausführungen mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 9,5
----------	---	-------------------	---------------



Mod. G7F4BPW	Cod. 18602100
Mod. G7F4BPW-F NO PILOT	Cod. 18602300
Mod. G7F4MPW	Cod. 18602600
Mod. G7F4MPW-F NO PILOT	Cod. 18602800



Macros 700

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

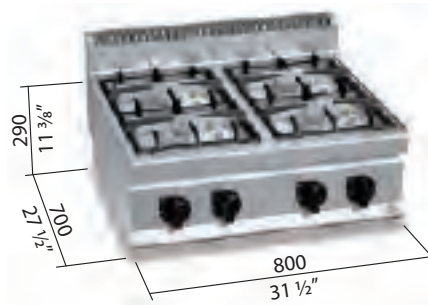


TOT.

kW	21,5
kcal/h	18.490
Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m ³ /h	2,28
G25	m ³ /h	2,66



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – RID – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, Griglie in acciaio INOX / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions, STAINLESS STEEL grids / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, Grilles en acier inoxydable / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli G7F4BPW e G7F4MPW dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili (versioni con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F4BPW and G7F4MPW models equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet (cabinet version).

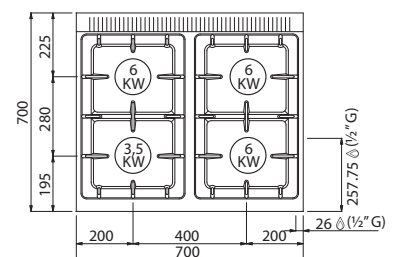
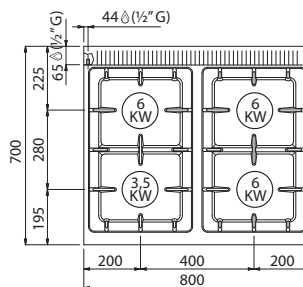
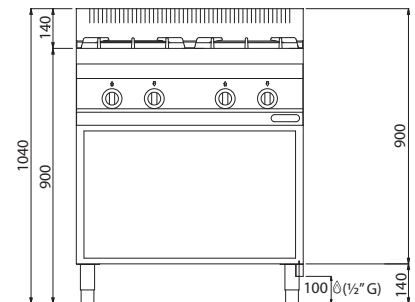
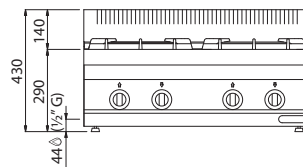
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles G7F4BPW et G7F4MPW dotés d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolelement. Pilotflamme der Modelle G7F4BPW und G7F4MPW mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße (Ausführungen mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21,5
----------	---	-------------------	----------------



Mod. G7F6BPW	Cod. 18603100
Mod. G7F6BPW-F NO PILOT	Cod. 18603300
Mod. G7F6MPW	Cod. 18603600
Mod. G7F6MPW-F NO PILOT	Cod. 18603800



Macros 700

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

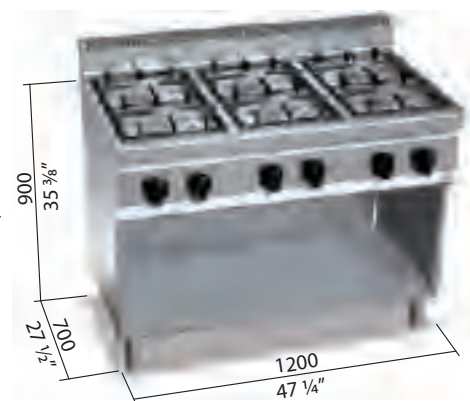
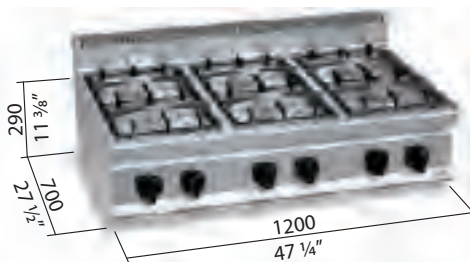


TOT.

kW	33,5
kcal/h	28.810
Btu/h	114.302



G30/G31	kg/h	2,62
G20	m ³ /h	3,54
G25	m ³ /h	4,14



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – RID – MCD 120 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P600 sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, Griglie in acciaio INOX / 2P600 doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions, STAINLESS STEEL grids / 2P600 portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, Grilles en acier inoxydable / 2P600 Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli G7F6BPW e G7F6MPW dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F6BPW and G7F6MPW models equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet (cabinet version).

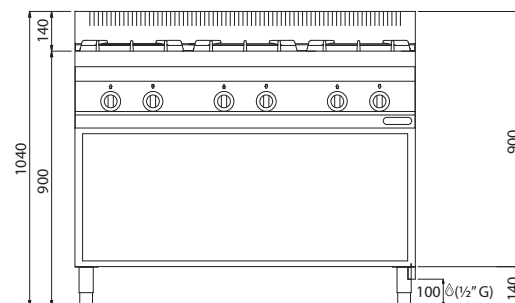
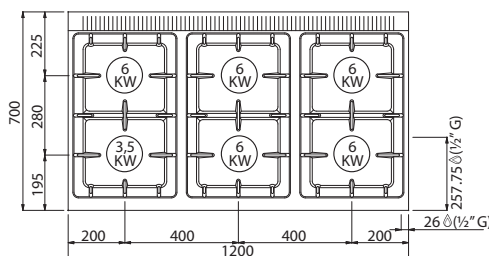
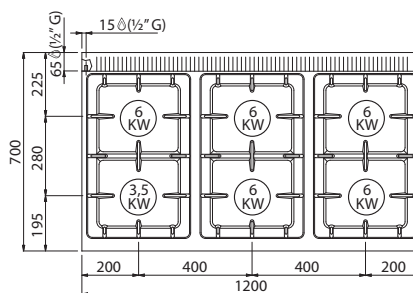
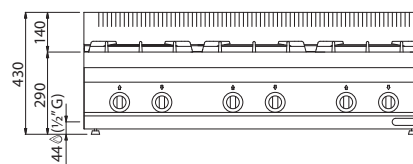
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles G7F6BPW et G7F6MPW dotés d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermoelement. Pilotflamme der Modelle G7F6BPW und G7F6MPW mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße (Ausführungen mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33,5
----------	---	-------------------	----------------



Mod. G7F4PW+FG1

Cod. 18604100

**Macros 700****Mod. G7F4PW+FG1-F NO PILOT**

Cod. 18604300

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.



KW	25,5
kcal/h	21.930
Btu/h	87.006

TOT.



G30/G31	kg/h	2,00
G20	m³/h	2,70
G25	m³/h	3,15

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - RID - MCD 80 - GRC 1/1 GN - GRC 60/40 - KRF.

OPTIONAL Griglia in acciaio INOX / STAINLESS STEEL grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F4PW+FG1 dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F4PW+FG1 model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

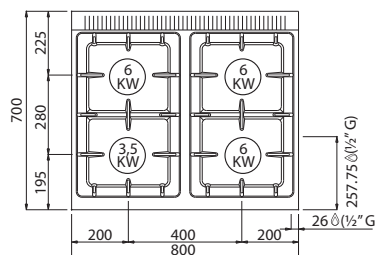
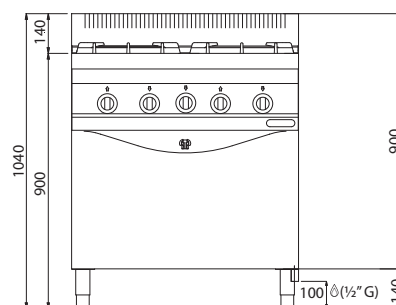
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F4PW+FG1 doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F4PW+FG1 mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstarker Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 25,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F4PW+FG

Cod. 18604600

**Macros 700****Mod. G7F4PW+FG-F NO PILOT**

Cod. 18604800

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



KW	29,3
kcal/h	25.198
Btu/h	99.972



G30/G31	kg/h	2,29
G20	m³/h	3,10
G25	m³/h	3,62

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – RID – MCD 80 – KRF – GRC 2/1 GN.

OPTIONAL AEF accensione elettrica forno 230-240V, Griglie in acciaio INOX / AEF electric oven ignition 230-240V, STAINLESS STEEL grids / AEF allumage électrique four 230-240 V, Grilles en acier inoxydable / AEF Elektrozündung Backofen 230-240V, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F4PW+FG dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F24PW+FG model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

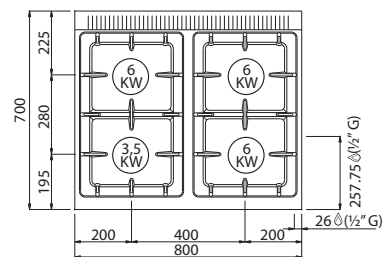
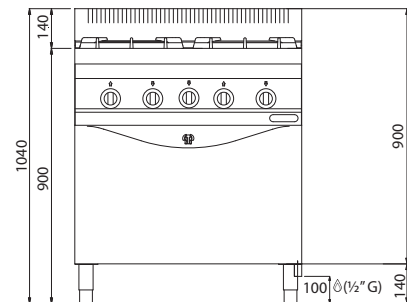
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F4PW+FG doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160° C à 280°C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F4PW+FG mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanz, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 29,3**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F4PW+FE1

Cod. 18605100

Mod. G7F4PW+FE1-F NO PILOT

Cod. 18605400

**Macros 700**

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT. kW	3,5



TOT. kW	21,5+3,5
kcal/h	18.490
Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,66

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - RID - MCD 80 - KRF - GRC 1/1 GN - GRC 60/40.

OPTIONAL Griglie in acciaio INOX / *STAINLESS STEEL grids* / Grilles en acier inoxydable / *Roste aus rostfreiem Edelstahl.***CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F4PW+FE1 dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: n. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F4PW+FE1 model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Electric convection oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN grids/pans. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

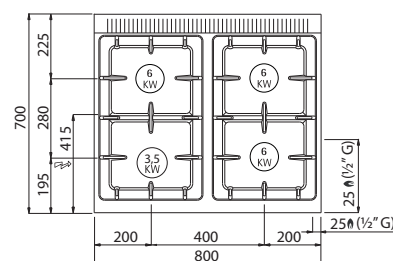
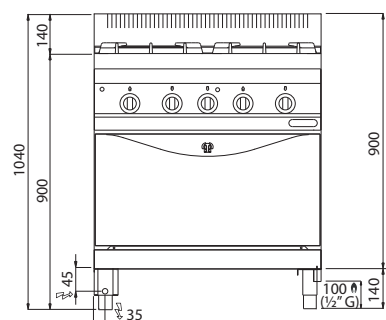
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F4PW+FE1 doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F4PW+FE1 mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippicher Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 21,5+3,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F4PW+FE

Cod. 18605600

Mod. G7F4PW+FE-F NO PILOT

Cod. 18605800

**Macros 700**

eco power



n.	1	3
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. KW	7,5 (4,5+3)



KW	21,5+7,5
kcal/h	18.490

TOT.

Btu/h	73.358
-------	--------



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,66

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – RID – MCD 80 – KRF – GRC 2/1 GN.

OPTIONAL Griglie in acciaio INOX / STAINLESS STEEL grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F4PW+FE dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F4PW+FE model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Electric static oven made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

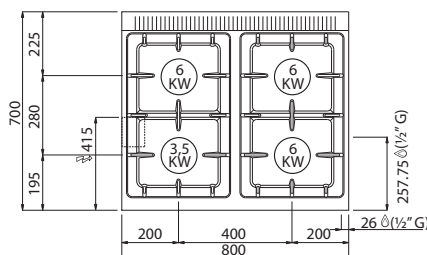
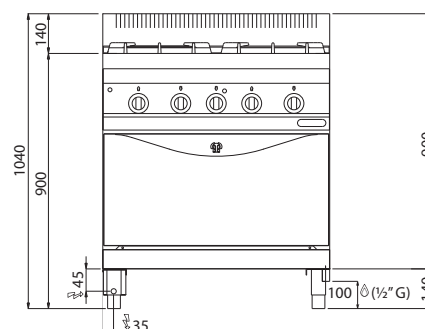
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F4PW+FE doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F4PW+FE mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzl. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 21,5+7,5

G7F4+FE

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FG1

Cod. 18606100

**Macros 700****Mod. G7F6PW+FG1-F NO PILOT**

Cod. 18606300

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.

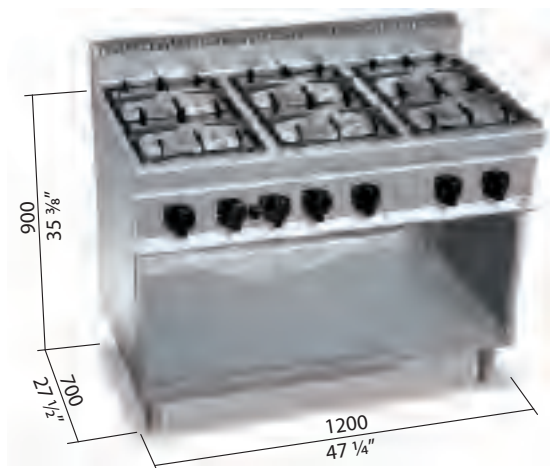


KW	37,5
kcal/h	32.250
Btu/h	127.950

TOT.



G30/G31	kg/h	2,93
G20	m³/h	3,97
G25	m³/h	4,63

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CG7 - RID - MCD 120 - KRF - GRC 1/1 GN - GRC 60/40 - KRV + KRG.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, Griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet, stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, Grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F6PW+FG1 dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/tegole EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F6PW+FG1 models equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

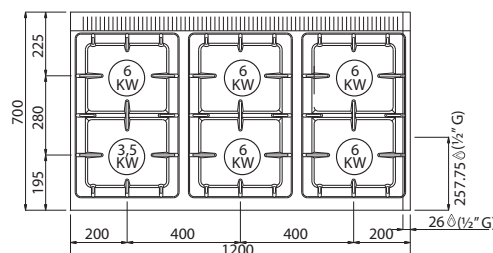
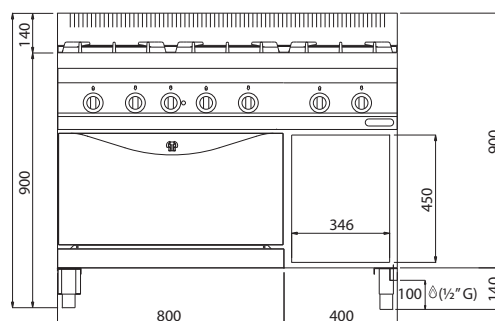
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F6PW+FG1 doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F6PW+FG1 mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kipsicherer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 37,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FG

Cod. 18606600

**Macros 700****Mod. G7F6PW+FG-F NO PILOT**

Cod. 18606800

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



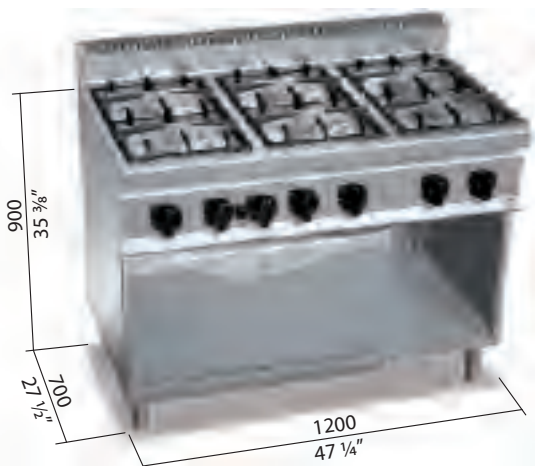
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



KW	41,3
kcal/h	35.518
TOT. Btu/h	140.916



G30/G31	kg/h	3,23
G20	m³/h	4,37
G25	m³/h	5,10

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - RID - MCD 120 - KRF - GRC 2/1 GN - KRV + KRG.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, AEF accensione elettrica forno 230-240V, Griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet, AEF electric oven ignition 230-240V, STAINLESS STEEL grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, AEF allumage électrique four 230-240 V, Grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, AEF Elektrozündung Backofen 230-240V, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F6PW+FG dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F6PW+FG models equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

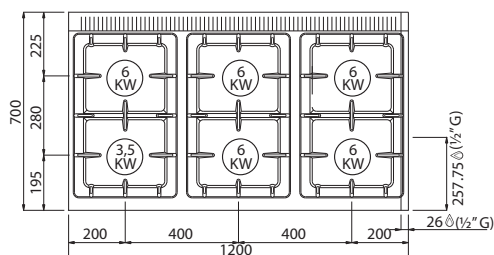
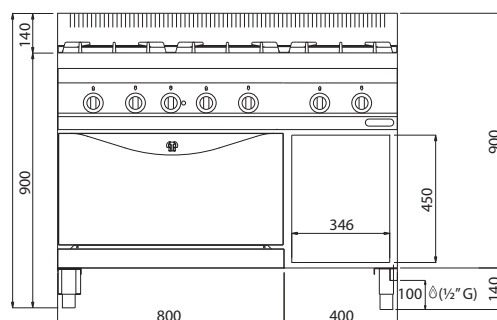
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés hermétiquement par un robinet à vanne et fixés au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F6PW+FG doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160° C à 280° C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F6PW+FG mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanz, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innenfür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss **R 1/2 UNI ISO 7/1** **KW 41,3**

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+T

Cod. 18608100

**Macros 700****Mod. G7F6PW+T-F NO PILOT**

Cod. 18608300

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



mm	1045 x 530 x 4 pos.	
KW	12	
kcal/h	10.320	
Btu/h	40.944	

TOT.



KW	45,5	
kcal/h	39.130	
Btu/h	155.246	

TOT.



G30/G31	kg/h	3,56
G20	m³/h	4,81
G25	m³/h	5,62

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP**

CG7 - RID - MCD 120 - KRF - GRC TF.

OPTIONAL Griglia in acciaio INOX / STAINLESS STEEL grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F6PW+T dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280° C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F6PW+T model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

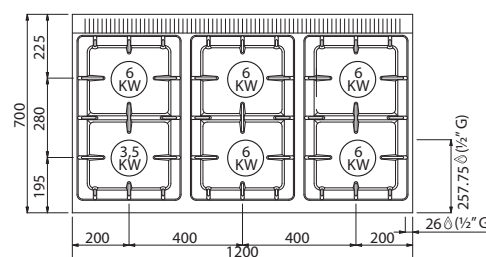
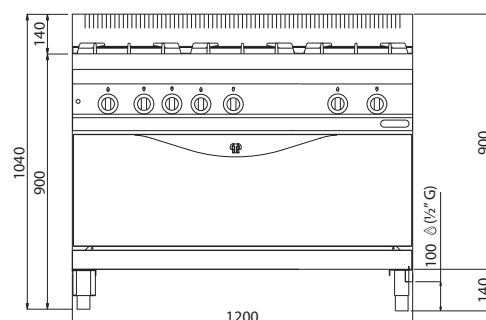
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F6PW+T doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en acier inoxydable, avec supports à 4 niveaux. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F6PW+T mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 °C bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippischerer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 45,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FE1

Cod. 18607100

**Macros 700****Mod. G7F6PW+FE1-F NO PILOT**

Cod. 18607400

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



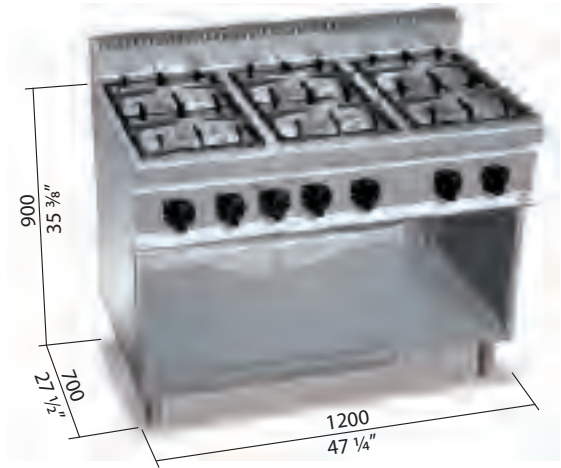
GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT. KW	3,5



TOT. KW	33,5+3,5
kcal/h	28.810
Btu/h	114.302



G30/G31	kg/h	2,62
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,14

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – RID – MCD 120 – KRF – GRC 1/1 GN – GRC 60/40 – KRV + KRG.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, Griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet, STAINLESS STEEL grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, Grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F6PW+FE1 dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: n. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F6PW+FE1 model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Electric convection oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN grids/pans. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F6PW+FE1 doté d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.

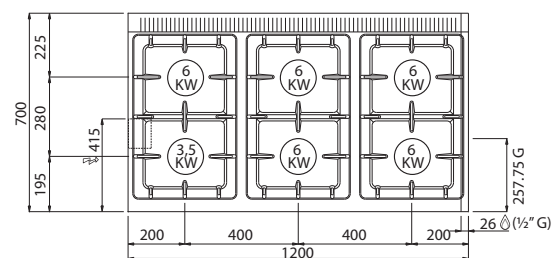
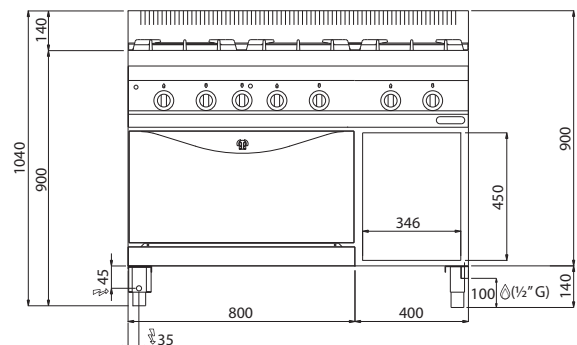
Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F6PW+FE1 mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzl. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 33,5+3,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F6PW+FE

Cod. 18607600

**Macros 700****Mod. G7F6PW+FE-F NO PILOT**

Cod. 18607800

eco power



n.	1	5
Ø mm	90	120
KW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. KW	7,5 (4,5+3)



KW	33,5+7,5
kcal/h	28.810

TOT.

Btu/h	114.302
-------	---------



G30/G31	kg/h	2,62
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,14

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - RID - MCD 120 - KRF - GRC 2/1 GN - KRV + KRG.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, Griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet, STAINLESS STEEL grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, Grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, Roste aus rostfreiem Edelstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modello G7F6PW+FE dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI steel board by deep pressings. Safety thermocouple on both models. G7F6PW+FE model equipped with burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Electric static oven made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèle G7F6PW+FE dotés d'une flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.

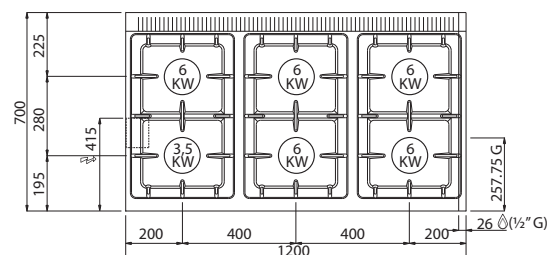
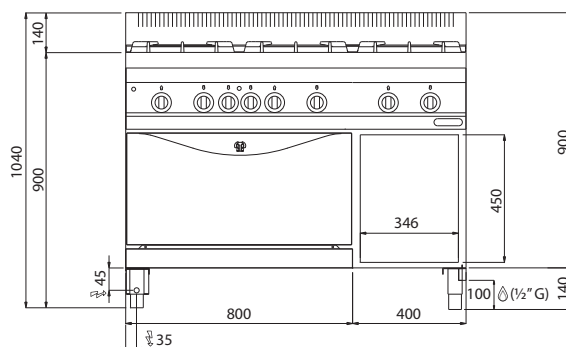
Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modells G7F6PW+FE mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippicherer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss




R 1/2 UNI ISO 7/1

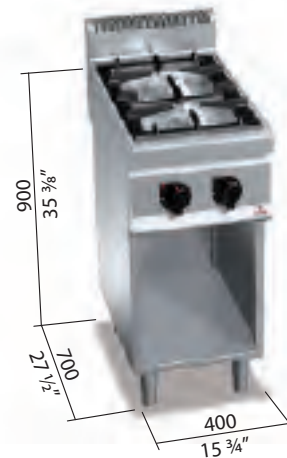
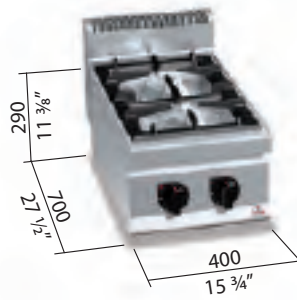
KW 33,5+7,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7F2B	Cod. 18701000
Mod. G7F2M	Cod. 18701500
Mod. G7F2BP	Cod. 18701100
Mod. G7F2MP	Cod. 18701600

Macros 700

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	1	2
	Ø mm	80	110
	KW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	KW	10,5	14
	kcal/h	9.030	12.040
TOT.	Btu/h	35.826	47.768
	G30/G31	kg/h	0,82
	G20	m³/h	1,11
	G25	m³/h	1,30



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – RID – 7PRB – 7PLR – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, 7B/2 nr.1 bacinella fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 7B/2 1 STAINLESS STEEL burner tray, stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble 7B/2, n° 1 cuvette feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 1PTür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel 7B/2, 1 Brennermulde aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables (version sur meuble).

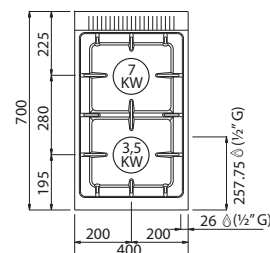
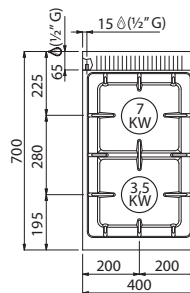
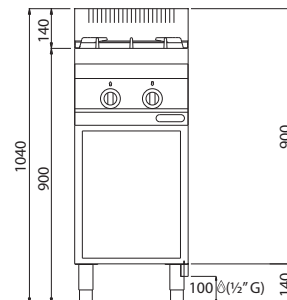
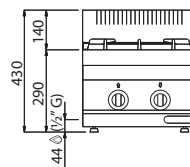
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare FüÙe (Ausführung mit Möbel).

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1




kW 10,5 High Power
kW 14 Max Power



Mod. G7F4B	Cod. 18702000
Mod. G7F4M	Cod. 18702500
Mod. G7F4BP	Cod. 18702100
Mod. G7F4MP	Cod. 18702600

Macros 700

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	KW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	KW	21	28
	kcal/h	18.060	24.080
TOT.	Btu/h	71.652	95.536
	G30/G31	kg/h	1,64
	G20	m³/h	2,22
	G25	m³/h	2,60



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, 7B/4 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet (cabinet version).

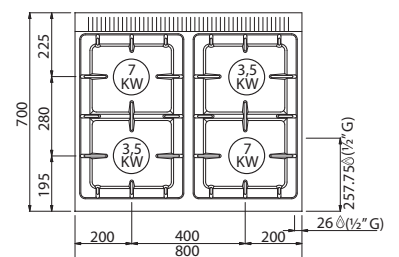
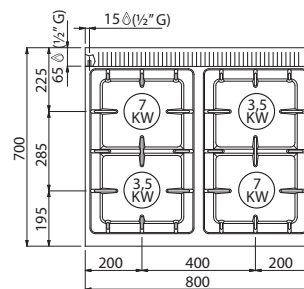
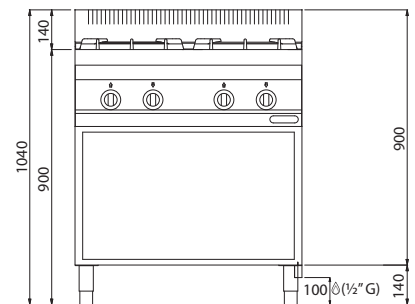
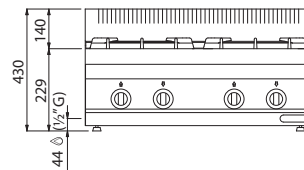
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables (version sur meuble).




TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

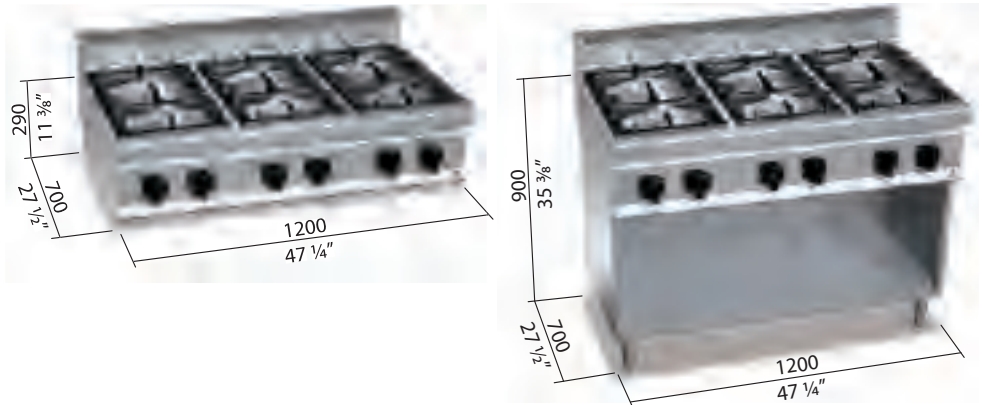
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare FüÙe (Ausführung mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 21 High Power KW 28 Max Power
----------	---	-------------------	---



Mod. G7F6B	Cod. 18703000
Mod. G7F6M	Cod. 18703500
Mod. G7F6BP	Cod. 18703100
Mod. G7F6MP	Cod. 18703600

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	KW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	KW	31,5		42
	kcal/h	27.090		36.120
TOT.	Btu/h	107.478		143.304
	G30/G31	kg/h	2,46	3,29
	G20	m³/h	3,33	4,44
	G25	m³/h	3,89	5,19



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – RID – MCD 120 – 7PRB – 7PLR – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

2P600 sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile, 7B/6 nr.3 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 2P600 door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 7B/6 3 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 2P600 portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble, 7B/6 n° 3 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 2P600 Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel, 7B/6 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet (cabinet version).

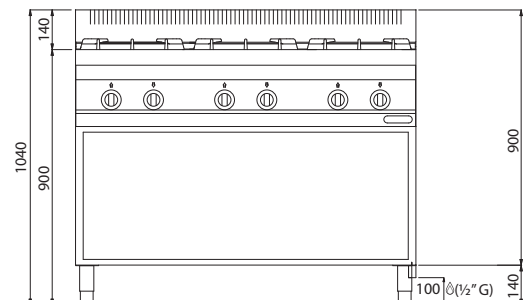
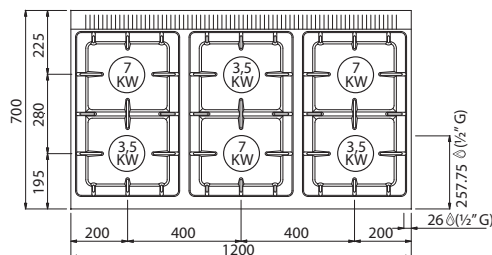
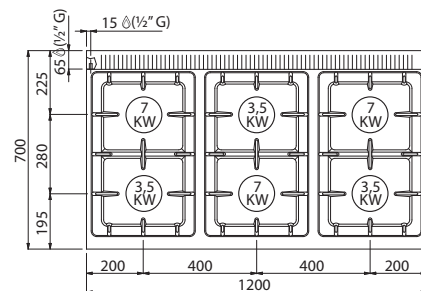
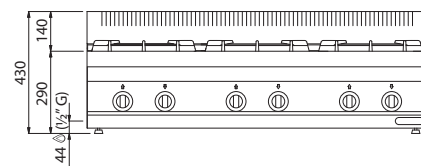
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 31,5 High Power KW 42 Max Power
----------	---	-------------------	---



Mod. G7F4+FG1




Cod. 18703800

Mod. G7F4P+FG1

Cod. 18703900

Macros 700

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	1/1	
	mm	530 x 325 x 3 pos.	
	kW	4	
	kcal/h	3.440	
	Btu/h	13.648	
TOT.	kW	25	32
	kcal/h	21.500	27.520
	Btu/h	85.300	109.184
	G30/G31	kg/h	1,96
	G20	m³/h	2,65
	G25	m³/h	3,09

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 7B/4 2 trays STAINLESS STEEL burner trays, STAINLESS STEEL grids / 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/4 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

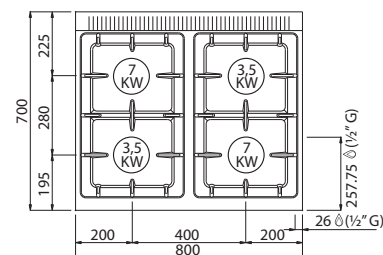
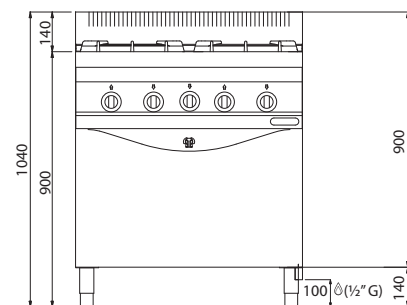
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstärkerer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 25 High Power
kW 32 Max Power




Mod. G7F4+FG

Cod. 18704000

Macros 700**Mod. G7F4P+FG**

Cod. 18704100

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
TOT.	kW	28,8	35,8
	kcal/h	24.768	30.788
	Btu/h	98.266	122.150
	G30/G31	kg/h	2,25
	G20	m³/h	3,05
	G25	m³/h	3,56

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 2/1GN.

OPTIONAL 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, AEF accensione elettrica forno 230-240V, griglie in acciaio INOX / 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, AEF electric oven ignition 230-240V, STAINLESS STEEL grids / 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, AEF allumage électrique four 230-240V, grilles en acier inoxydable / 7B/42 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, AEF Elektrozündung Backofen 230-240 V, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

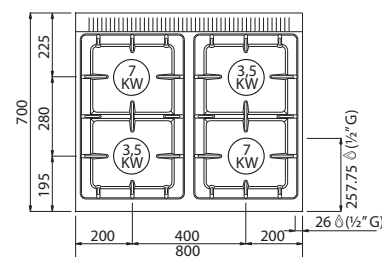
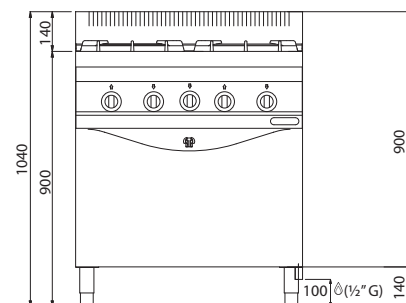
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160°C à 280°C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstärkerer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28,8 High Power
kW 35,8 Max Power**3 year guarantee**



n.	2	2
Ø mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	3,5

TOT.



KW	21 + 3,5
kcal/h	18.060
Btu/h	71.652

TOT.



G30/G31	kg/h	1,64
G20	m³/h	2,22
G25	m³/h	2,60



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/4 nr. 2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, STAINLESS STEEL grids / 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/4 nr. 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/ teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

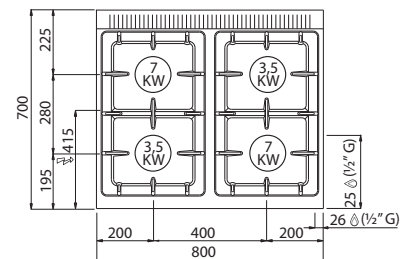
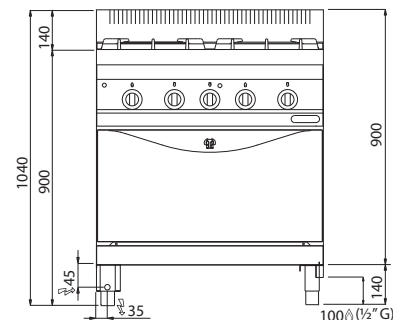
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelling. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. mBrennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kipsicherer Backofenrost.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss **R 1/2 UNI ISO 7/1** **KW 21 + 3,5**





n.	2	2
∅ mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	21+7,5
kcal/h	18.060
Btu/h	71.652

TOT.



G30/G31	kg/h	1,64
G20	m ³ /h	2,22
G25	m ³ /h	2,60



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 2/1GN.

OPTIONAL 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, STAINLESS STEEL grids / 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/4 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

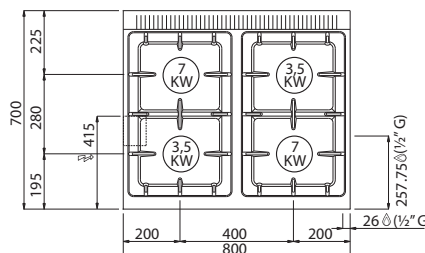
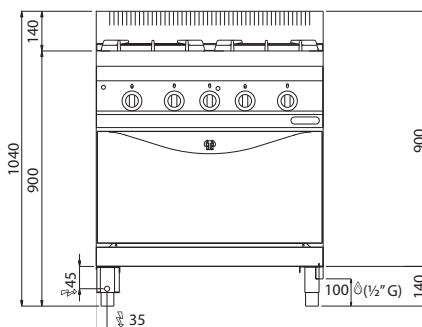
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelling. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kipsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 21+7,5
----------	---	-------------------	------------------







Mod. G7F6+FG1

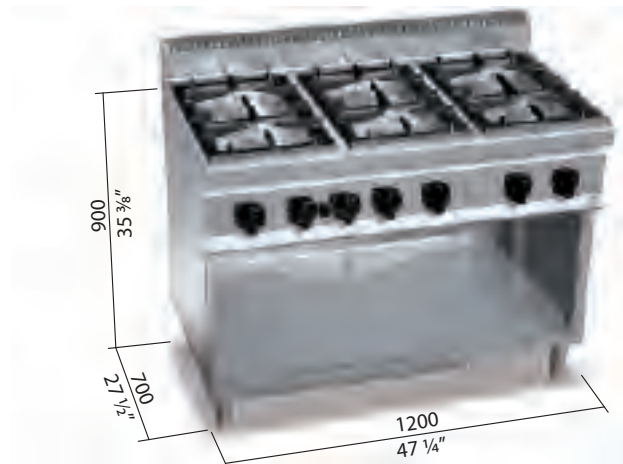
Cod. 18705800

Macros 700**Mod. G7F6P+FG1**

Cod. 18705900

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	1/1	
	mm	530 x 325 x 3 pos.	
	kW	4	
	kcal/h	3.440	
TOT.	Btu/h	13.648	
	kW	35,5	42
	kcal/h	30.530	39.560
TOT.	Btu/h	121.126	156.952
	G30/G31	kg/h	2,78
	G20	m³/h	3,76
	G25	m³/h	4,39

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRV + KRG.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10, 7B/6 nr.3 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness, 7B/6 3 STAINLESS STEEL burner trays, STAINLESS STEEL grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10, 7B/6 n° 3 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10, 7B/6 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven, n° 1 grilling oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

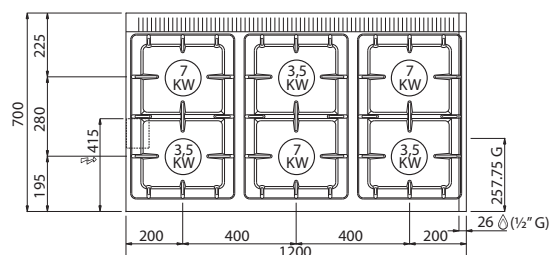
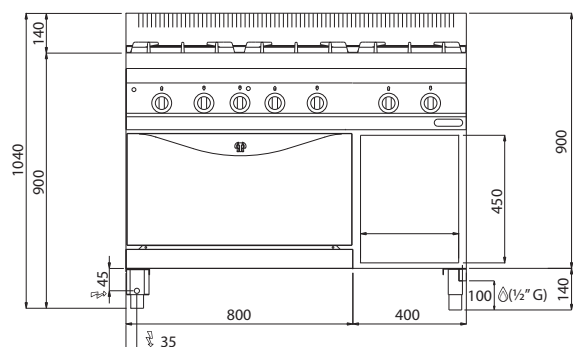
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstarker Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35,5 High Power
kW 42 Max Power**3 year guarantee**




Mod. G7F6+FG

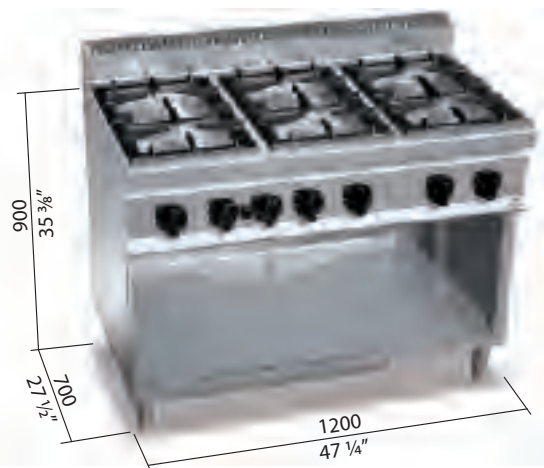
Cod. 18706000

Macros 700**Mod. G7F6P+FG**

Cod. 18706100

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
TOT.	kW	39,3	49,8
	kcal/h	33.798	42.828
	Btu/h	134.092	169.918
	G30/G31	kg/h	3,08
	G20	m³/h	4,16
	G25	m³/h	4,86

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 2/1GN - KRV + KRG.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10, 7B/6 nr. 3 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX, AEF accensione elettrica forno 230-240V / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness, 7B/6 3 STAINLESS STEEL burner trays, STAINLESS STEEL grids, AEF electric oven ignition 230-240V / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10, 7B/6 n° 3 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable, AEF allumage électrique four 230-240V / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10, 7B/6 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl, AEF Elektrozündung Backofen 230-240 V.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

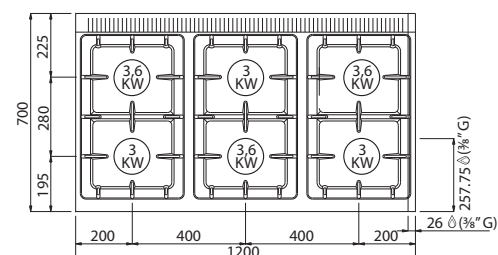
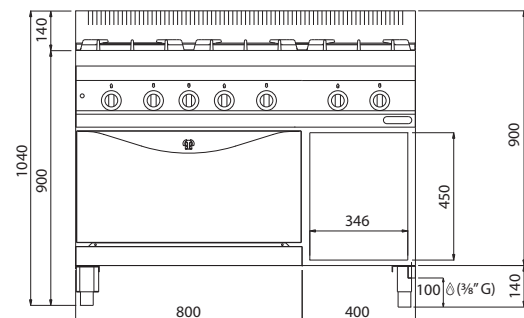
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160°C à 280°C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstärkerer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 39,3 High Power
kW 49,8 Max Power**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment





Mod. G7F6+T

Cod. 18706200

Macros 700**Mod. G7F6P+T**

Cod. 18706300

highpower

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	6
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	mm	1045 x 530 x 4 pos.	
	kW	12	
	kcal/h	10.320	
	Btu/h	40.944	
	kW	43,5	54
	kcal/h	37.410	46.440
TOT.	Btu/h	148.422	184.248
	G30/G31	kg/h	3,40
	G20	m³/h	4,6
	G25	m³/h	5,38

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC TF.

OPTIONAL 7B/6 nr. 3 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX, AEF accensione elettrica forno 230-240V / 7B/6 3 STAINLESS STEEL burner trays, STAINLESS STEEL grids / 7B/6 nr.3 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/6 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

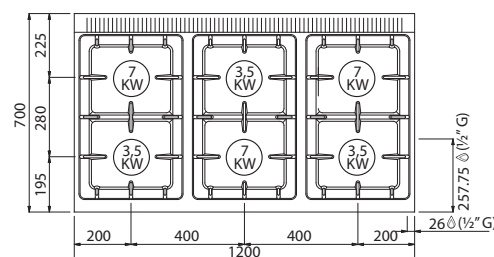
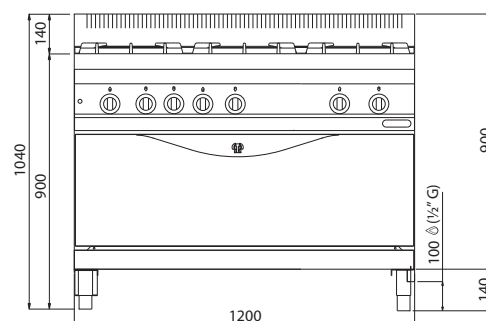
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en acier inoxydable, avec supports à 4 niveaux. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 °C bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippsicherer Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 43,5 High Power
kW 54 Max Power**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment



n.	3	3
Ø mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	3,5

TOT.



KW	31,5+3,5
kcal/h	27.090
Btu/h	107.478

TOT.



G30/G31	kg/h	2,46
G20	m³/h	3,33
G25	m³/h	3,89

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRv + KRg.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10, 7B/6 nr.3 bacinelle fuochi INOX, griglie in ghisa / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness, 7B/6 3 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 - 7B/6 nr.3 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10, 7B/6 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/ teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric convection oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN grids/pans. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

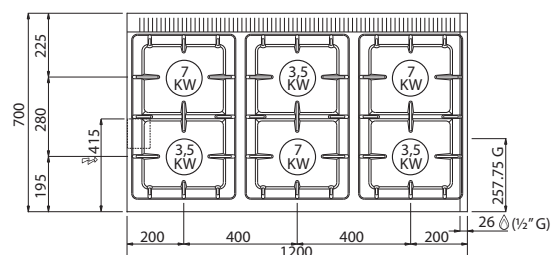
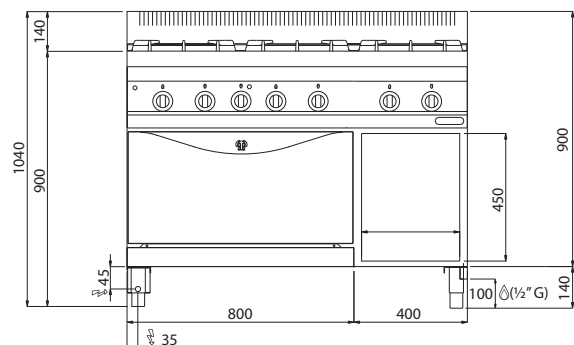
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelling. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippicher Backofenrost.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 31,5+3,5



n.	3	3
∅ mm	80	110
KW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	31,5+7,5
kcal/h	27.090
Btu/h	107.478



G30/G31	kg/h	2,46
G20	m³/h	3,33
G25	m³/h	3,89



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – RID – MCD – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 2/1GN – KRV + KRK.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10, 7B/6 n.3 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness, 7B/6 3 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10, 7B/6 n°3 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10, 7B/6 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

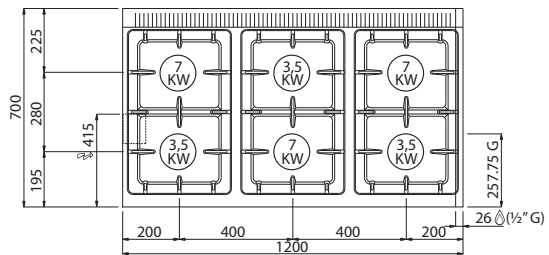
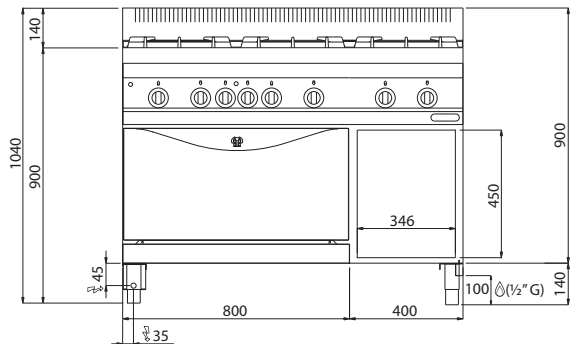
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelling. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kipsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 31,5+7,5
----------	---	-------------------	--------------------





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



kW	17,5
kcal/h	15.050
TOT.	Btu/h 59.710



G30/G31	kg/h	1,37
G20	m³/h	1,85
G25	m³/h	2,16



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 7B/2 nr.1 bacinella fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness 7B/2 1 STAINLESS STEEL burner tray, stainless steel grids / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 7B/2 n° 1 cuvette feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 7B/2 1 Brennermulde aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 Kw a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

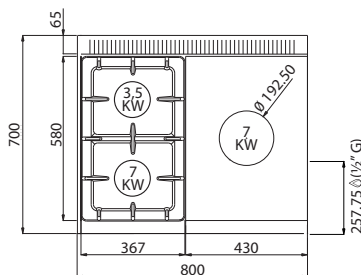
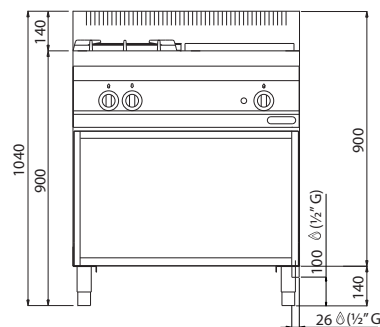
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplet abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,5
----------	--	-------------------	----------------





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
TOT.	Btu/h 13.648



KW	21,5
kcal/h	18.490
TOT.	Btu/h 73.358



G30/G31	kg/h	1,68
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,66



ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

CG7 – RID – MCD 80 – 7PRB – 7PLR – KRF – GRC 1/1GN – GRC 60/40.

OPTIONAL 7B/2 nr.1 bacinella fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 7B/2 1 STAINLESS STEEL burner tray, stainless steel grids / 7B/2 n° 1 cuvette feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/2 1 Brennermulde aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 Kw a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/tegole EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The burner trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

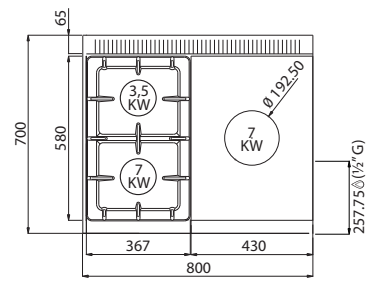
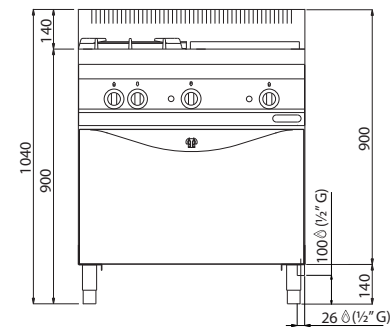
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirivernement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kw 21,5
----------	---	-------------------	----------------



Mod. G7T4P4FB

Cod. 18875900

Macros 700**Mod. G7T4P4FM**

Cod. 18876000



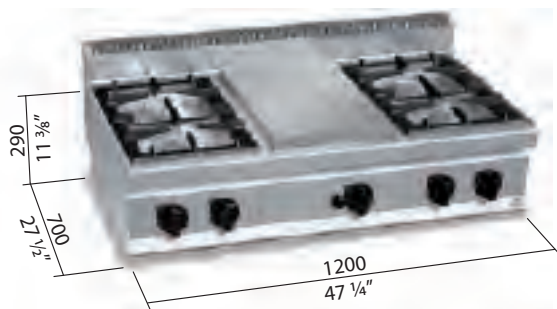
n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
kW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



kW	28
kcal/h	24.080
TOT.	Btu/h 95.536



G30/G31	kg/h	2,19
G20	m³/h	2,96
G25	m³/h	3,46

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P600 sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX.

2P600 doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet version 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids.

2P600 portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable.

2P600 Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel 7B/4 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 Kw a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

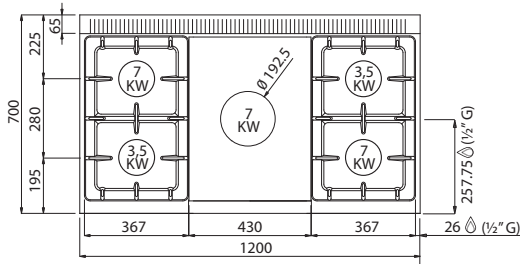
Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

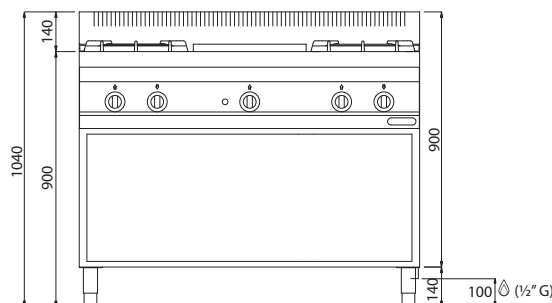
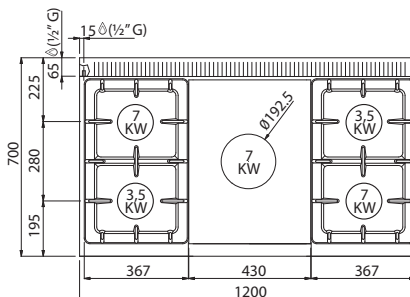
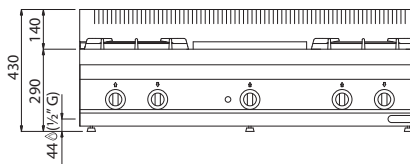
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).



G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
----------	---	-------------------	--------------

**3 year guarantee**



n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648



TOT.	KW	32
	kcal/h	27.520
	Btu/h	109.184



TOT.	KW	32
	kcal/h	27.520
	Btu/h	109.184



G30/G31	kg/h	2,50
G20	m³/h	3,39
G25	m³/h	3,96



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRV + KRQ.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 7B/4 n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 7B/4 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 Kw a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili.Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

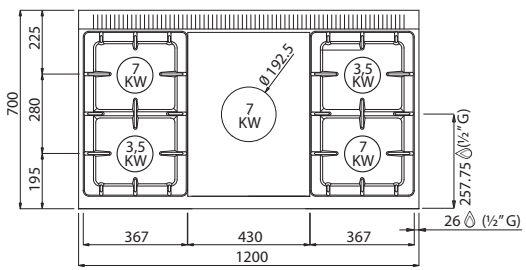
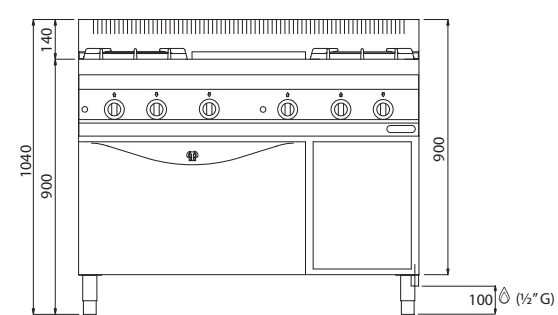
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstarrer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 32
----------	---	-------------------	--------------





n.	2	2	TP
Ø mm	80	110	70
KW	3,5	7	7
kcal/h	3.010	6.020	6.020
Btu/h	11.942	23.884	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
TOT.	Btu/h 26.614

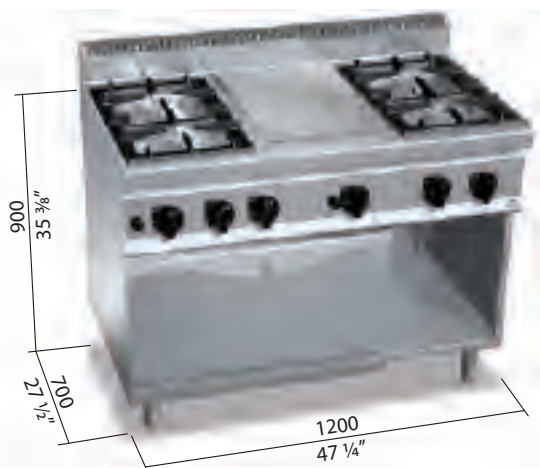


TOT.



TOT.

KW	35,8
kcal/h	30.788
TOT.	Btu/h 122.150
G30/G31	kg/h 2,80
G20	m³/h 3,79
G25	m³/h 4,42



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF - GRC 2/1GN - KRV + KRG.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10, 7B/4 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX, AEF accensione elettrica forno 230-240V / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness, 7B/4 2 STAINLESS STEEL burner tray, stainless steel grids, AEF electric oven ignition 230-240V / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10, 7B/4 : n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable, AEF allumage électrique four 230-240V / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10, 7B/4 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl, AEF Elektrozündung Backofen 230-240V.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 Kw a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

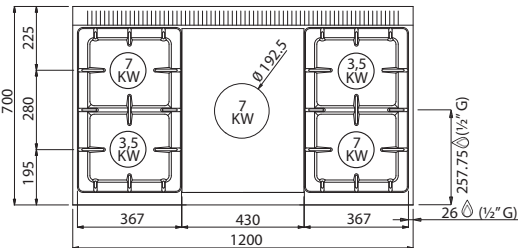
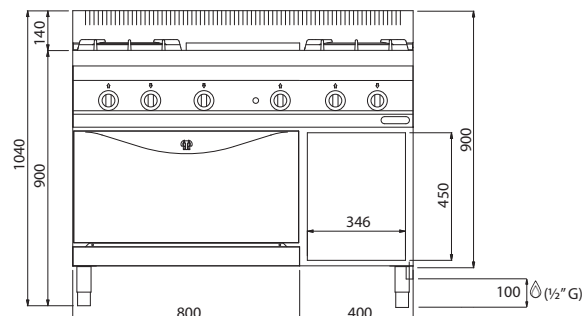
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160°C à 280°C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelling mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanz, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 35,8
----------	---	-------------------	----------------





n.	2	
kW	13	
kcal/h	11.180	
Btu/h	44.356	



G30/G31	kg/h	1,02
G20	m³/h	1,38
G25	m³/h	1,61



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP

CG7 – MCD 80 – KRF.

OPTIONAL 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Adjustable feet.

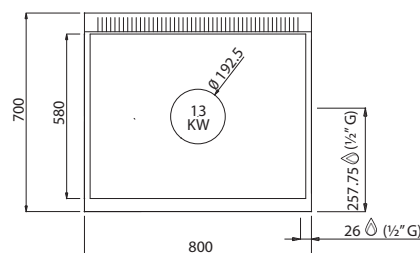
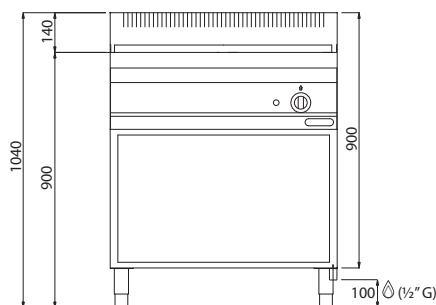
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13
----------	---	-------------------	--------------





n.	2
kW	13
kcal/h	11.180
Btu/h	44,356



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614

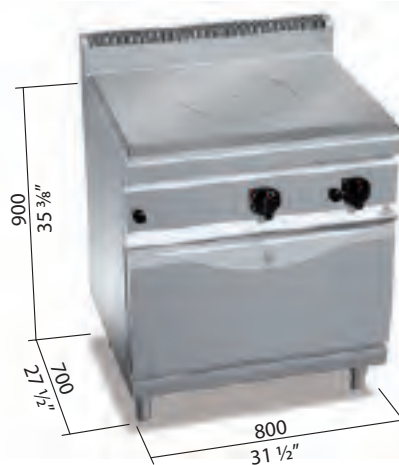
TOT.

kW	20,8
kcal/h	17.888
Btu/h	70.970

TOT.



G30/G31	kg/h	1,63
G20	m³/h	2,20
G25	m³/h	2,57



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – MCD 80 – KRF – GRC 2/1GN.

OPTIONAL AEF accensione elettrica forno 230-240V / AEF electric oven ignition 230-240V / AEF AEF allumage électrique four 230-240V / AEF Elektrozündung Backofen 230-240V.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

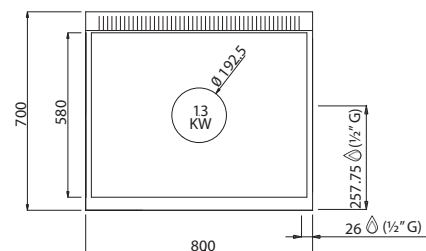
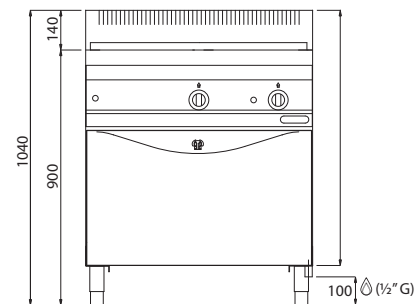
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats à four 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160° C à 280°C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20,8
----------	---	-------------------	----------------





n.	1	1	TP
----	---	---	----



Ø mm	80	110	n. 2
KW	3,5	7	13
kcal/h	3.010	6.020	11.180
Btu/h	11.942	23.884	44.356



KW	23,5
kcal/h	20.210

TOT.

Btu/h	80.182
-------	--------



G30/G31	kg/h	1,84
G20	m³/h	2,49
G25	m³/h	2,90

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - MCD 120 - 7PRB - 7PLR - KRF.

OPTIONAL 2P600 sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 7B/2 nr. 2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 2P600 doors with pressed handle of 20/10 thickness 7B/2 2 STAINLESS STEEL burner tray, stainless steel grids / 2P600 portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 7B/2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 2P600 Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 7B/2 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

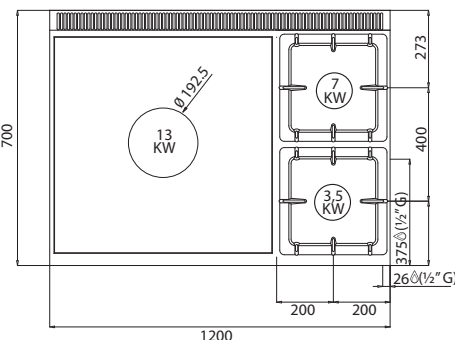
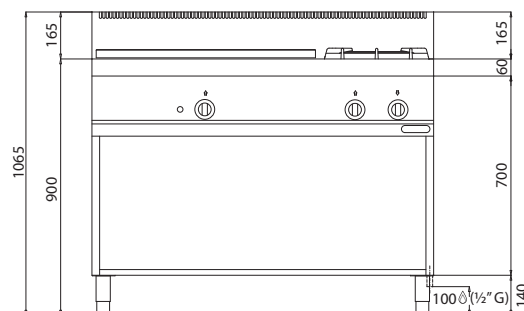
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.






Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

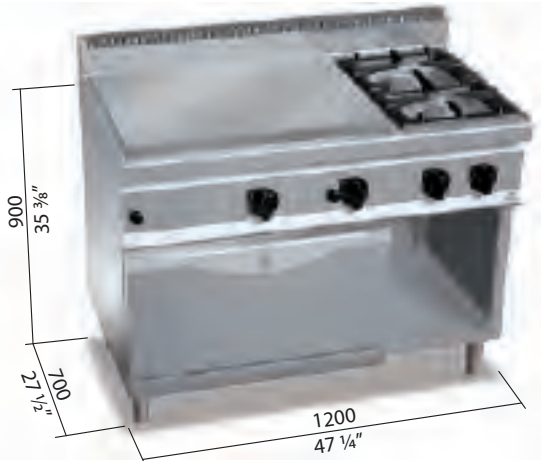
R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 23,5

3 year guarantee



	n.	1	1	TP
	Ø mm	80	110	n. 2
	KW	3,5	7	13
	kcal/h	3.010	6.020	11.180
	Btu/h	11.942	23.884	44.356
	GN	1/1		
	mm	530 x 325 x 3 pos.		
	KW	4		
	kcal/h	3.440		
	Btu/h	13.648		
	KW	27,5		
	kcal/h	23.650		
	Btu/h	93.830		
	G30/G31	kg/h	2,15	
	G20	m³/h	2,91	
	G25	m³/h	3,40	



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – RID – 7PRB – 7PLR – MCD 120 – GRC 1/1GN – GRC 60/40 – KRV + KRG.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 7B/2 nr. 2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness 7B/2 2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 7B/2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 7B/2 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

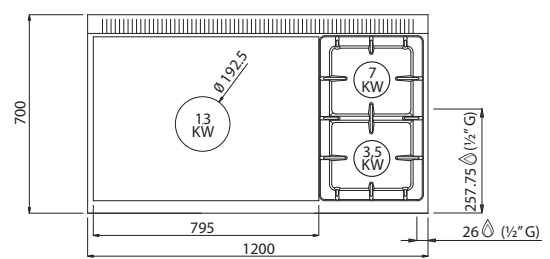
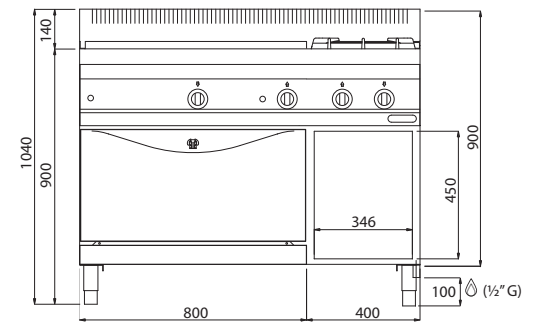
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstarrer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 27,5
----------	---	-------------------	----------------





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	n. 2
KW	3,5	7	13
kcal/h	3.010	6.020	11.180
Btu/h	11.942	23.884	44.356



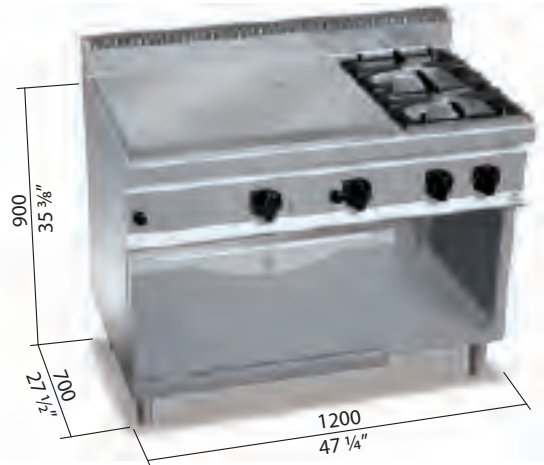
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
TOT.	Btu/h 26.614



KW	31,3
kcal/h	26.918
TOT.	Btu/h 106.796



G30/G31	kg/h	2,45
G20	m³/h	3,31
G25	m³/h	3,87



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – RID – 7PRB – 7PLR – MCD 120 – GRC 2/1GN – KRV + KRG.

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10, 7B/2 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX, AEF accensione elettrica forno 230-240V / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness, 7B/2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids, AEF electric oven ignition 230-240V / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10, 7B/4 ; n° 2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable, AEF allumage électrique four 230-240V / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10, 7B/2 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl, AEF Elektrozündung Backofen 230-240V.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160°C a 280°C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite, a high performance insulation material. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160° to 280°. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

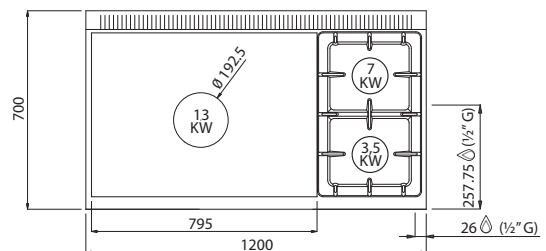
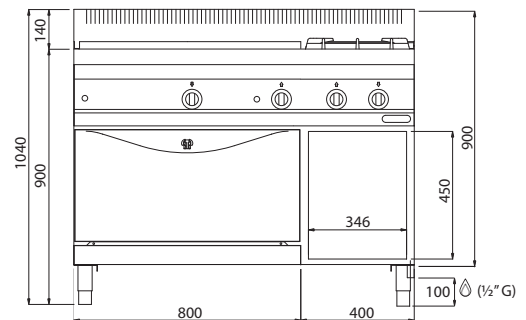
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles et plats 2/1GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160° C à 280°C. Avant de la porte moulé sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelling, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 °C bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanz, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstärkerer Backofenrost.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss **R 1/2 UNI ISO 7/1** **KW 31,3**





n.	1	1	TP
Ø mm	80	110	n. 2
KW	3,5	7	13
kcal/h	3.010	6.020	11.180
Btu/h	11.942	23.884	44.356



mm	1.045 x 530 x 4 pos.		
KW	12		
kcal/h	10.320		
Btu/h	40.944		

TOT.

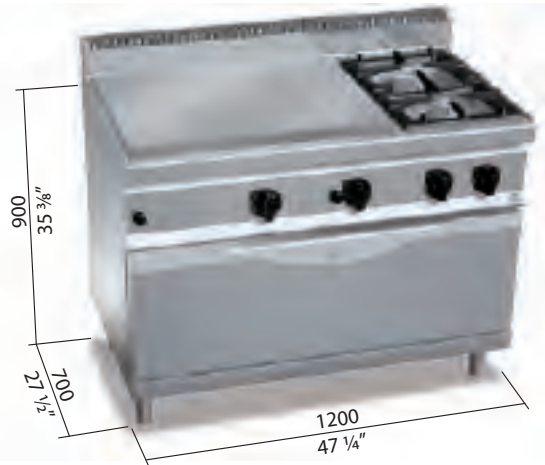


KW	35,5		
kcal/h	30.530		
Btu/h	121.126		

TOT.



G30/G31	kg/h	2,78
G20	m³/h	3,76
G25	m³/h	4,39

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - RID - 7PRB - 7PLR - MCD 120 - GRC TF.

OPTIONAL 7B/2 nr.2 bacinelle fuochi INOX, griglie in acciaio INOX / 7B/2 2 STAINLESS STEEL burner trays, stainless steel grids / 7B/2 nr.2 cuvettes feux en acier inoxydable, grilles en acier inoxydable / 7B/2 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl, Roste aus rostfreiem Stahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 13 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280° C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 13 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grills. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 13 Kw à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en acier inoxydable, avec supports à 4 niveaux. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

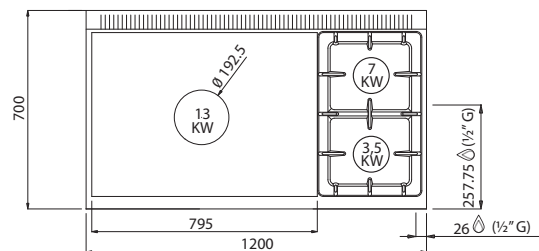
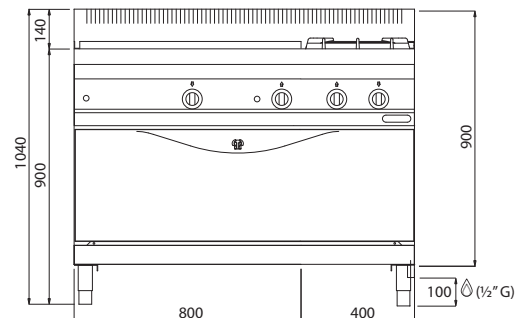
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 13 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 °C bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35,5







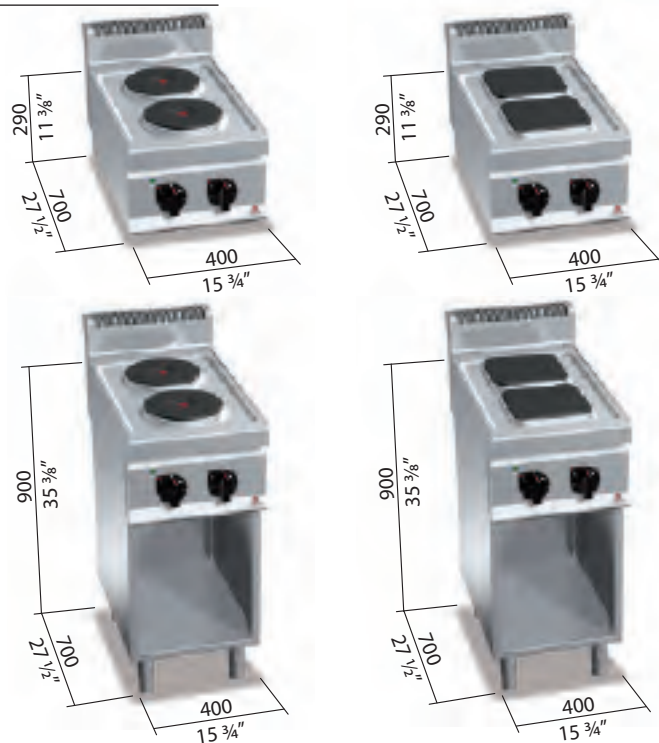
3 year guarantee



Mod. E7P2B	Cod. 18721000
Mod. E7PQ2B	Cod. 18721100
Mod. E7P2M	Cod. 18721500
Mod. E7PQ2M	Cod. 18721600

Macros 700

	n. 2
	Ø mm 220
	kW 2,6
	n. 2
	mm 220x220
	kW 2,6
	V 400 - 415 3N ~
	TOT. kW 5,2



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP

CG7 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili (versioni con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet (cabinet version).

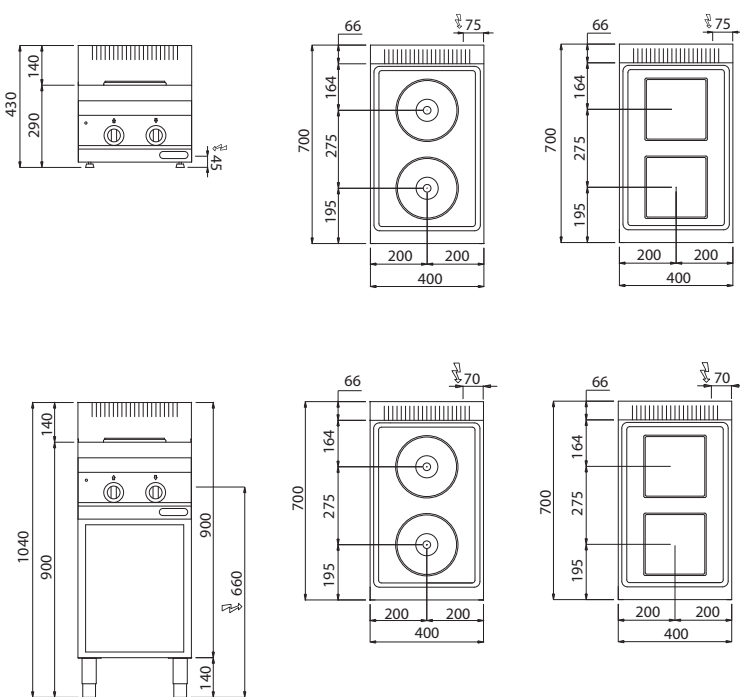
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße (Ausführungen mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 5,2
----------	--	------------------	---------------



Mod. E7P4B

Cod. 18722000

Mod. E7PQ4B

Cod. 18722100

Mod. E7P4M

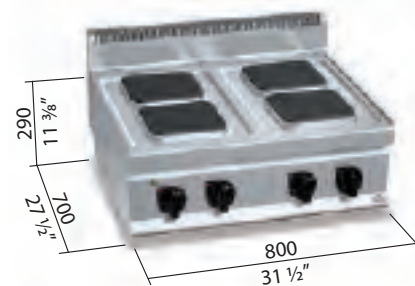
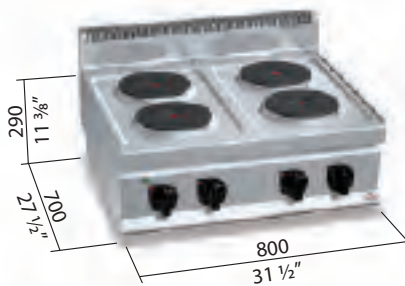
Cod. 18722500

Mod. E7PQ4M

Cod. 18722600

Macros 700n. 4
Ø mm 220
kW 2,6n. 4
mm 220x220
kW 2,6

V 400 - 415 3N ~

**TOT.** kW 10,4**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - MCD 80 - PG2T700 PG2Q700 - KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10.
2P doors with pressed handle of 20/10 thickness.
2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10.
2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili (versioni con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

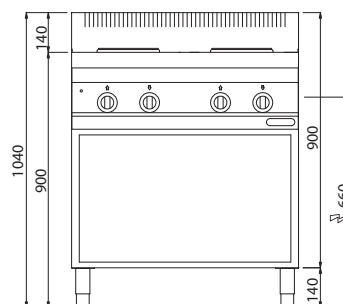
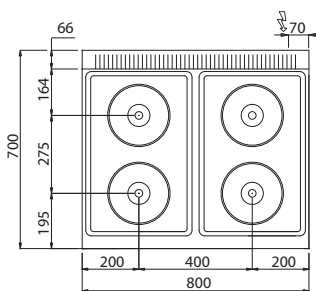
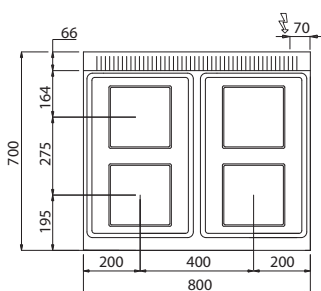
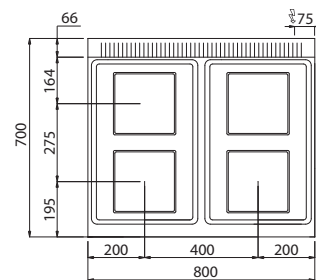
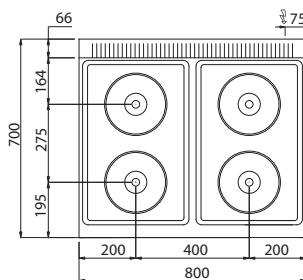
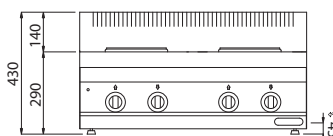
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße (Ausführungen mit Möbel).





Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

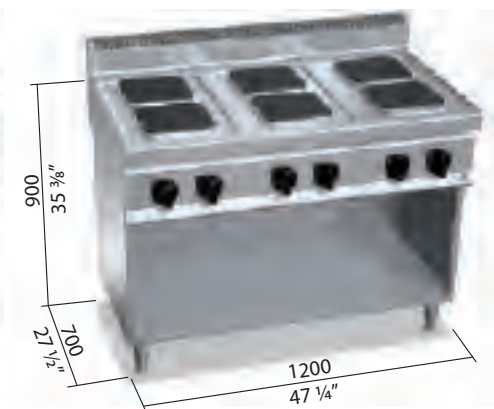
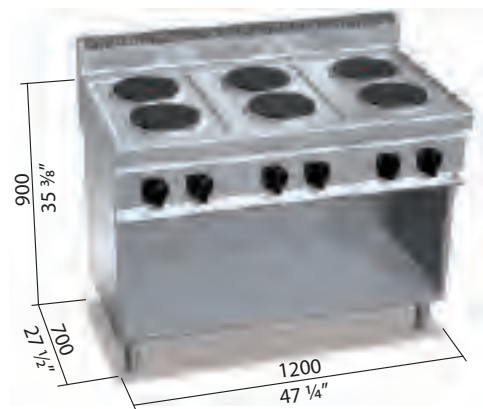
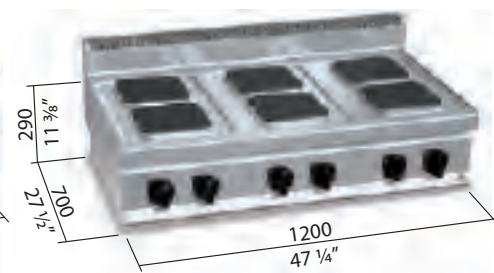
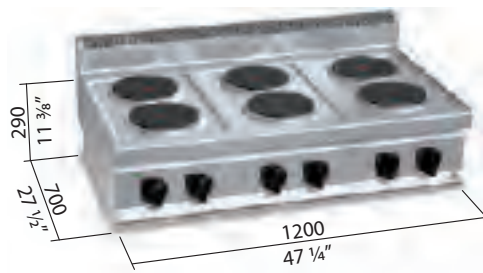
V 400 - 415 3N ~

kW 10,4**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7P6B	Cod. 18723000
Mod. E7PQ6B	Cod. 18723100
Mod. E7P6M	Cod. 18723500
Mod. E7PQ6M	Cod. 18723600

Macros 700

	n. 6
	Ø mm 220
	kW 2,6
	n. 6
	mm 220x220
	kW 2,6
	V 400 - 415 3N ~
	TOT. kW 15,6



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 – MCD 120 – PG2T700 – PG2Q700 KRF (versioni con mobile)
/ cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P600 sportelli con maniglia stampata spessore 20/10.
2P600 doors with pressed handle of 20/10 thickness.
2P600 portes avec poignée moulée épaisseur 20/10.
2P600 Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili (versioni con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet (cabinet version).

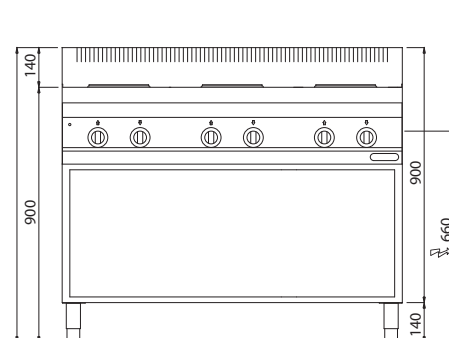
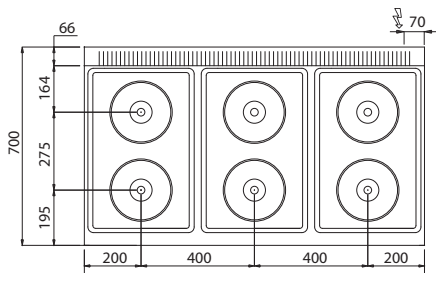
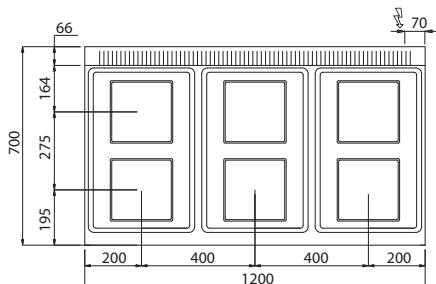
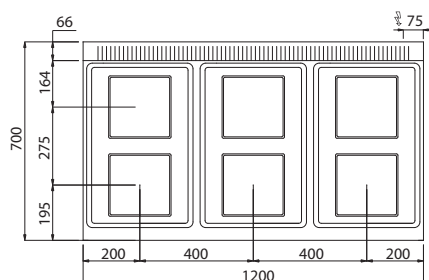
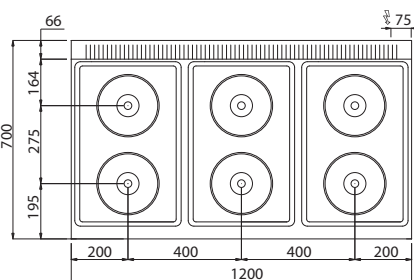
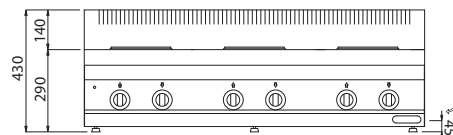
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables (versions sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare FüÙe (Ausführungen mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 15,6
----------	--	------------------	----------------








Mod. E7P4+FE1

Cod. 18723800

Macros 700**Mod. E7PQ4+FE1**

Cod. 18724300

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	1/1
	kW	3,5
TOT.	mm	530 x 325 x 3 pos.
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. kW	13,9

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - MCD 80 - PG2T700 - PG2Q700 - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

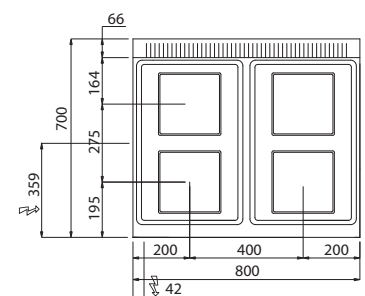
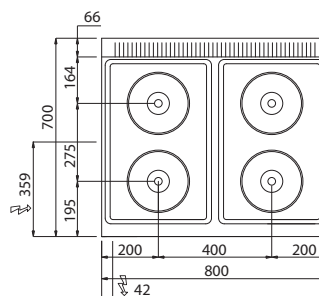
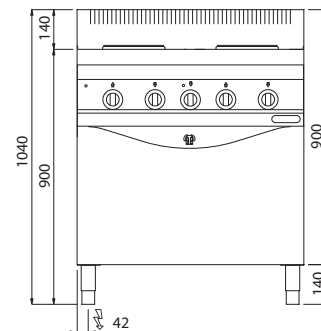
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 13,9
----------	--	------------------	----------------






**3 year guarantee**

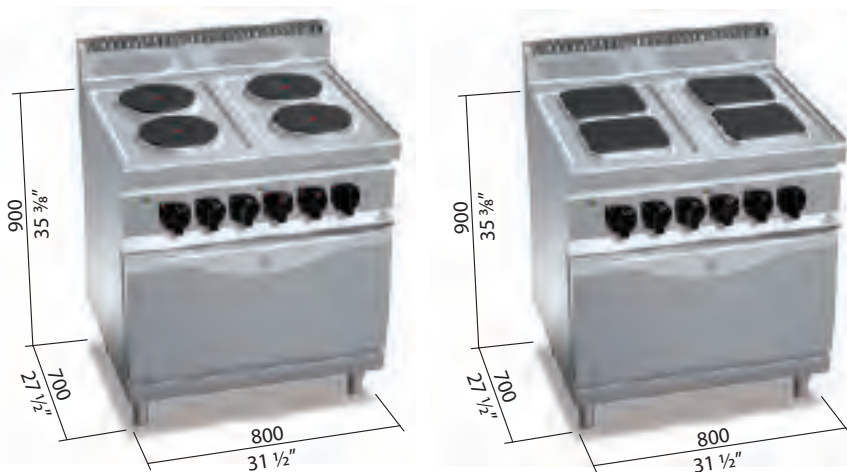
Mod. E7P4+FE

Cod. 18724000

Macros 700**Mod. E7PQ4+FE**

Cod. 18724500

	n.	4
	Ø mm	220
	KW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	KW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	KW	7,5 (4,5+3)
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. KW	17,9



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - PG2T700 - PG2Q700 - KRF - GRC 2/1GN.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of STAINLESS STEEL with 4 levels for grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

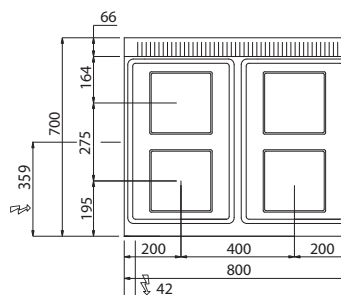
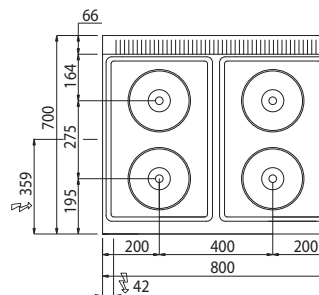
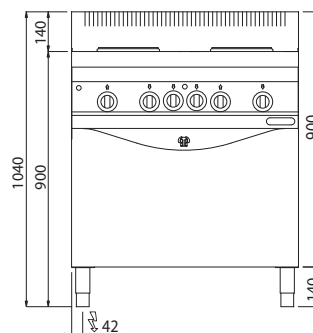
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost

E connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss **V 400 - 415 3N ~ kW 17,9**








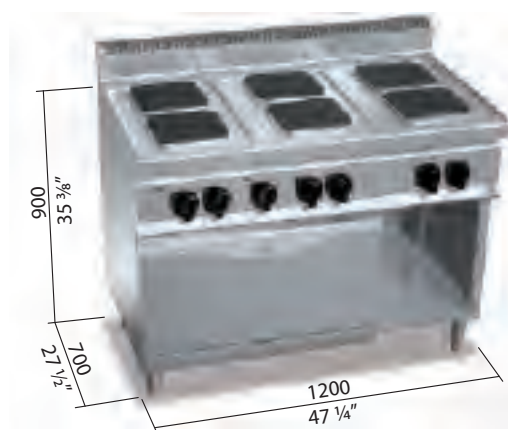
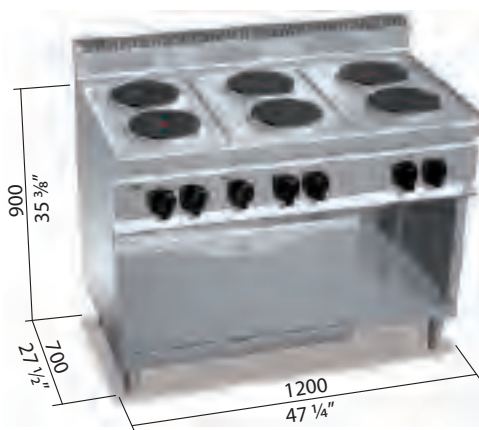
Mod. E7P6+FE1

Cod. 18724800

Macros 700**Mod. E7PQ6+FE1**

Cod. 18725300

	n.	6
	Ø mm	220
	KW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	KW	2,6
	GN	1/1
	mm	530 x 325 x 3 pos.
	KW	3,5
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. KW	19,1

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CG7 - MCD 120 - PG2T700 - PG2Q700 - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40 - KRV + KRG.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

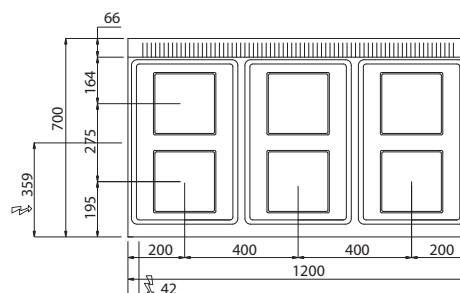
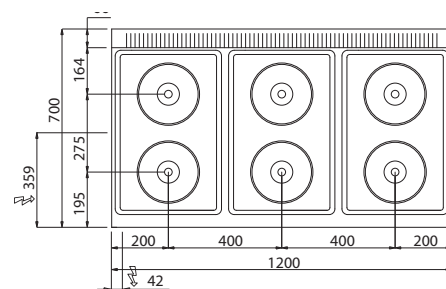
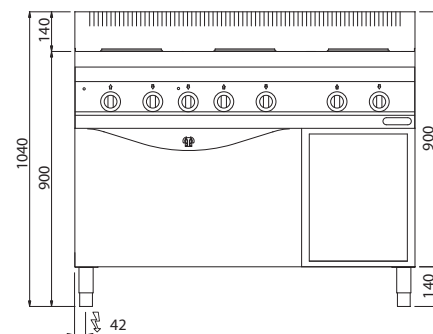
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 19,1
----------	--	------------------	----------------








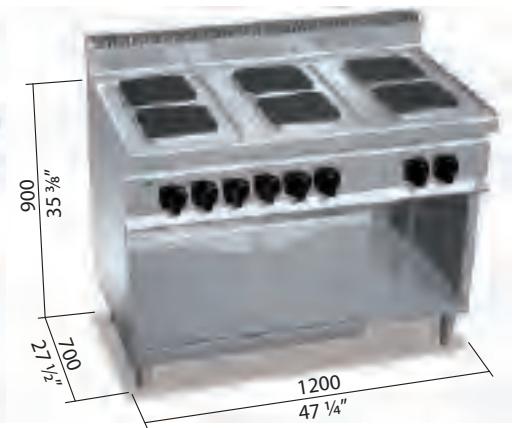
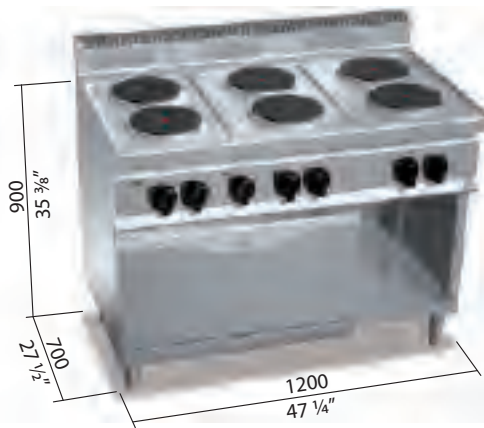
Mod. E7P6+FE

Cod. 18725000

Macros 700**Mod. E7PQ6+FE**

Cod. 18725500

	n.	6
	Ø mm	220
	KW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	KW	2,6
	GN	2/1
	KW	7,5 (4,5+3)
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. KW	23,1

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – MCD 120 – PG2T700 – PG2Q700 – KRF – GRC 2/1GN – KRV + KRG.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed top in a unique watertight piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

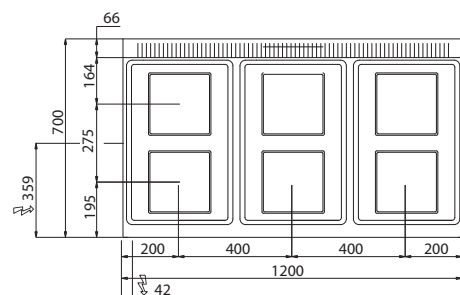
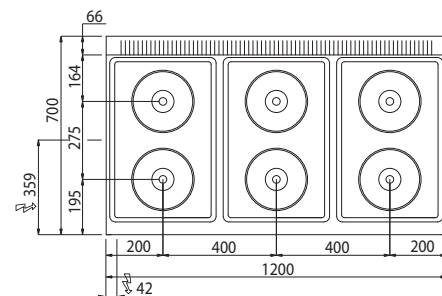
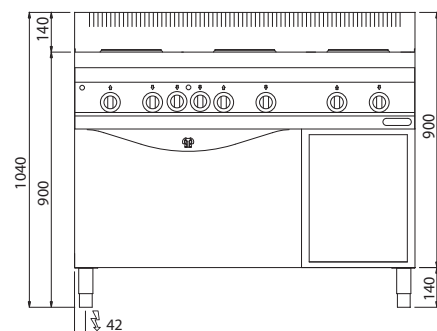
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kw 23,1
----------	--	------------------	----------------

**3 year guarantee**



n.	2
∅ mm	230
kW	3,5



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 7



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 - KRF.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della temperatura tramite potenziometro. Indicatore digitale che segnala nel piano, in modo immediato, il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top of 6 mm thickness. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. High resistance handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de la température par le biais d'un potentiomètre. L'indicateur numérique signale sur la plaque de façon immédiate, le niveau de puissance réglé, de 1 à 9. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

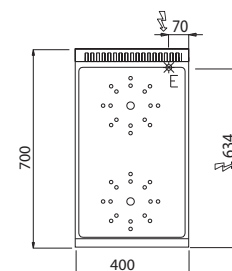
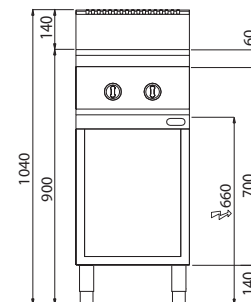
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Temperaturregelung mittels Potentiometer. Digitale Anzeige der eingestellten Leistung (1 bis 9) unmittelbar am Kochfeld. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E

connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

V 400 - 415 3N ~

kW 7





n.	4
∅ mm	230
kW	3,5



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW	14
---------	----



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – MCD 80 – KRF.

OPTIONAL 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della temperatura tramite potenziometro. Indicatore digitale che segnala nel piano, in modo immediato, il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top of 6 mm thickness. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

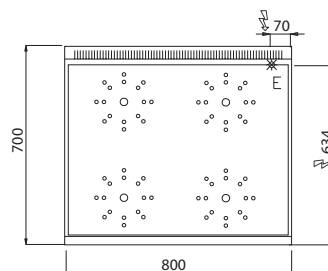
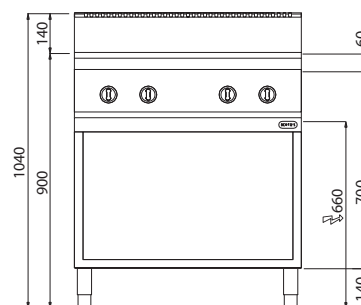
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée de la plaque. Réglage de la température par le biais d'un potentiomètre. L'indicateur numérique signale sur la plaque de façon immédiate, le niveau de puissance réglé, de 1 à 9. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Temperaturregelung mittels Potentiometer. Digitale Anzeige der eingestellten Leistung (1 bis 9) unmittelbar am Kochfeld. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 14
----------	--	------------------	--------------





n.	1
∅ mm	230
kW	3,5



V	400 - 415 3N ~
---	----------------



TOT. kW	3,5
---------	-----



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 - MCD - KRF.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Wok in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della temperatura tramite potenziometro. Indicatore digitale che segnala nel piano, in modo immediato, il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top of 6 mm thickness. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

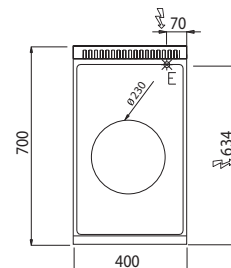
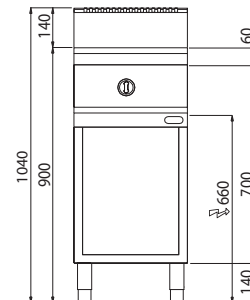
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Wok en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée de la plaque. Réglage de la température par le biais d'un potentiomètre. L'indicateur numérique signale sur la plaque de façon immédiate, le niveau de puissance réglé, de 1 à 9. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Wok Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Temperaturregelung mittels Potentiometer. Digitale Anzeige der eingestellten Leistung (1 bis 9) unmittelbar am Kochfeld. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 3,5
----------	--	------------------	---------------



Mod. E7P2B/VTR

Cod. 18730000

Mod. E7P2M/VTR

Cod. 18731500

**Macros 700****INFRARED**

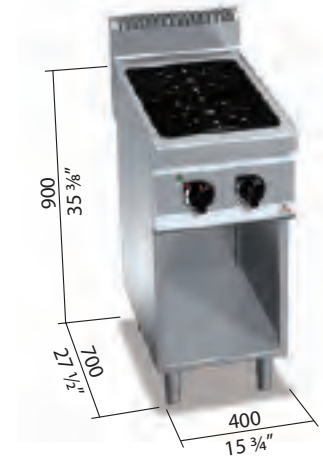
n.	2
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 5

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - KRF (versioni con mobile / cabinet versions / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per il modello con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for the model with cabinet / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour le modèle sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für das Modell mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 160 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 250 mm, con regolazione della temperatura fino a 2,5 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top with 6 mm thickness. Electrical resistances able to reach a high temperature (500°C) heating the cooking top by irradiation. Heating circuit in circular zones: with 160 mm internal diameter which can be extended in all the zones up to 250 mm, with temperature adjustment up to 2.5 kW. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60°C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

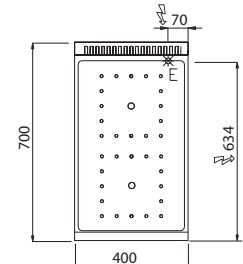
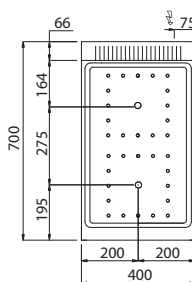
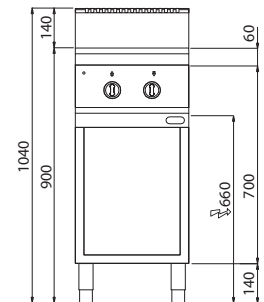
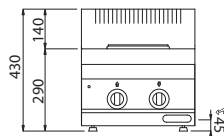
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500°C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Circuit de chauffage à zone circulaire: avec un diamètre interne de 160 mm et la possibilité d'atteindre sur chaque zone le diamètre de rayonnement de 250 mm, avec réglage de la température jusqu'à 2,5 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 160 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 250 mm, mit Temperaturregelung bis 2,5 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 5
----------	--	------------------	-------------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7P4B/VTR

Cod. 18732000

Mod. E7P4M/VTR

Cod. 18732500

**Macros 700****INFRARED**

n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 10

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7 - MCD 80 - KRF (versioni con mobile / cabinet versions / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per il modello con mobile / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for model with cabinet / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour le modèle sur meuble / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für das Modell mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 160 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 250 mm, con regolazione della temperatura fino a 2,5 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top with 6 mm thickness. Electrical resistances able to reach a high temperature (500°C) heating the cooking top by irradiation. Heating circuit in circular zones: with 160 mm internal diameter which can be extended in all the zones up to 250 mm, with temperature adjustment up to 2.5 kW. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60°C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

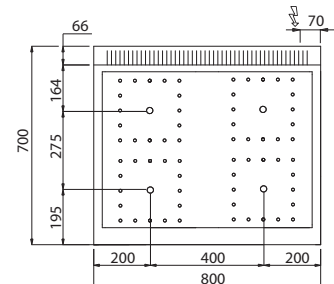
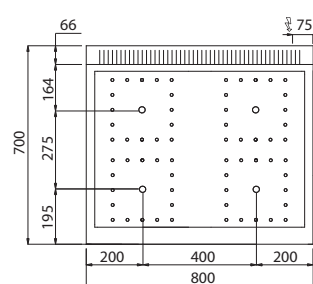
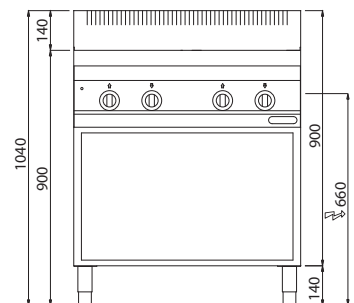
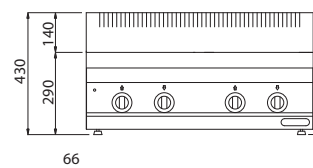
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500°C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Circuit de chauffage à zone circulaire: avec un diamètre interne de 160 mm et la possibilité d'atteindre sur chaque zone le diamètre de rayonnement de 250 mm, avec réglage de la température jusqu'à 2,5 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 160 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 250 mm, mit Temperaturregelung bis 2,5 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60°C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 10
----------	--	------------------	--------------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment



n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.

TOT. kW	3,5
---------	-----



V 400 - 415 3N ~	
------------------	--



TOT. kW	13,5
---------	------



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL
CG7 - MCD - KRF - GRC 1/1GN - GRC 60/40.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 160 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 250 mm, con regolazione della temperatura fino a 2,5 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top with 6 mm thickness. Electrical resistances able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. Heating circuit in circular zones: with 160 mm internal diameter which can be extended in all the zones up to 250 mm, with temperature adjustment up to 2.5 kW. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60° C to safe-guard the operator. Electric static oven equipped with pilot flame made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN grids/pans. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL with 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilting oven grid.

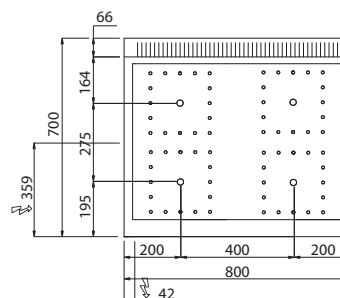
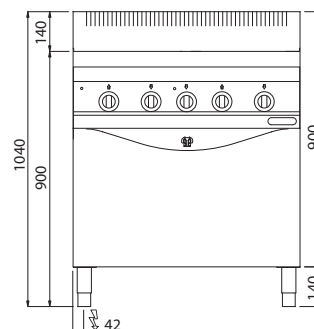
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500°C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Circuit de chauffage à zone circulaire: avec un diamètre interne de 160 mm et la possibilité d'atteindre sur chaque zone le diamètre de rayonnement de 250 mm, avec réglage de la température jusqu'à 2,5 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 160 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 250 mm, mit Temperaturregelung bis 2,5 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstärker Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 13,5
---	--	------------------	---------





n.	4
Ø mm	250
kW	2,5 (1+1,5)



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,5 (4,5+3)



V 400 - 415 3N ~



TOT. kW	17,5
---------	------



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 2/1GN.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500°C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 160 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 250 mm, con regolazione della temperatura fino a 2,5 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60°C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pyroceram top with 6 mm thickness. Electrical resistances able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. Heating circuit in circular zones: with 160 mm internal diameter which can be extended in all the zones up to 250 mm, with temperature adjustment up to 2.5 kW. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60° C to safe-guard the operator. Electric static oven made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

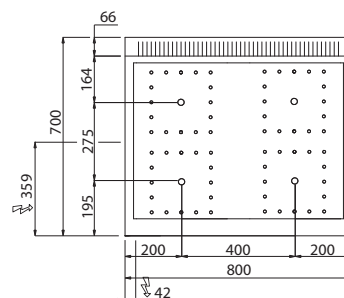
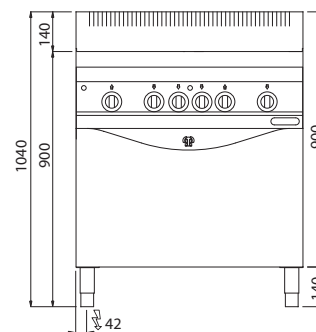
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500°C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Circuit de chauffage à zone circulaire: avec un diamètre interne de 160 mm et la possibilité d'atteindre sur chaque zone le diamètre de rayonnement de 250 mm, avec réglage de la température jusqu'à 2,5 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur. Forno électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamander dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 160 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 250 mm, mit Temperaturregelung bis 2,5 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarker Backofenrostin spessore 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 17,5
---	--	------------------	---------



Mod. E7TPB

Cod. 18880000

Mod. E7TPM

Cod. 18880200

Macros 700Zone 4
kW 2,25

TOT. kW 9



V 400 - 415 3N ~

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP**

CG7 - MCD 80 - KRF.

OPTIONAL 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

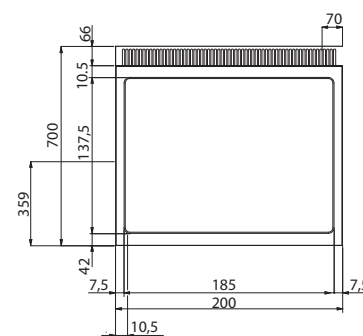
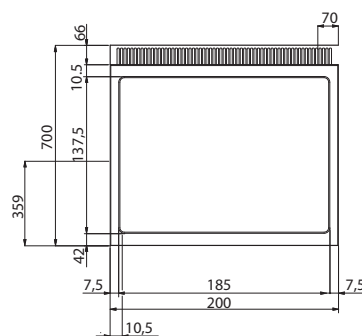
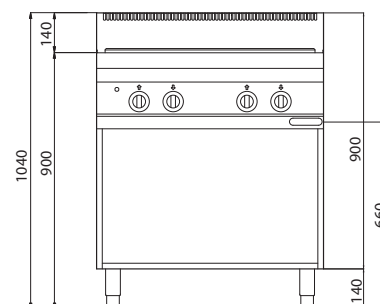
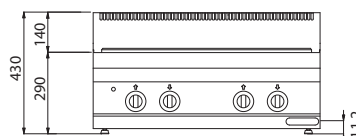
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erwärmung über elektrische Heizfadenwiderstände unterhalb der Platte, die mit einem Energieregler eingestellt werden können. Elektrische Betriebsleuchte. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

V 400 - 415 3N ~

kW 9**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment



Zone	4
kW	2,25



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3,5



TOT. kW	12,5
---------	------



V	400 - 415 3N ~
---	----------------



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 1/1 GN - GRC 60/40.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light. Electric convection oven made completely of STAINLESS STEEL with 3 levels for 1/1 GN grids/pans. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 STAINLESS STEEL. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilting oven grid.

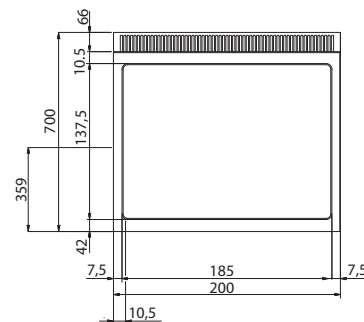
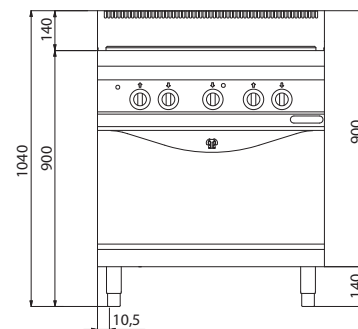
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES


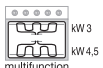


Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erwärmung über elektrische Heizfadenwiderstände unterhalb der Platte, die mit einem Energieregler eingestellt werden können. Elektrische Betriebsleuchte. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstärkerer Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 12,5
---	--	------------------	---------



	Zone	4
	kW	2,25
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT. kW	16,5
	V	400 - 415 3N ~



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - KRF - GRC 2/1 GN.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio INOX, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270° C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light. Electric static oven made completely of STAINLESS STEEL with 4 levels for 2/1 GN grids/pans. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50° to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: no. 1 anti-tilting oven grid.

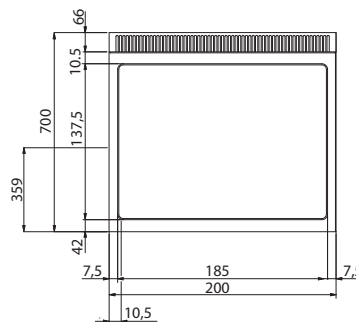
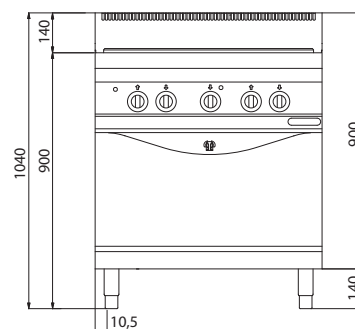
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 4 niveaux pour grilles/plats à four 2/1GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: n° 1 grille four antireversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erwärmung über elektrische Heizfadenwiderstände unterhalb der Platte, die mit einem Energieregler eingestellt werden können. Elektrische Betriebsleuchte. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 16,5
---	--	------------------	---------





Lt 55



Ø mm 400



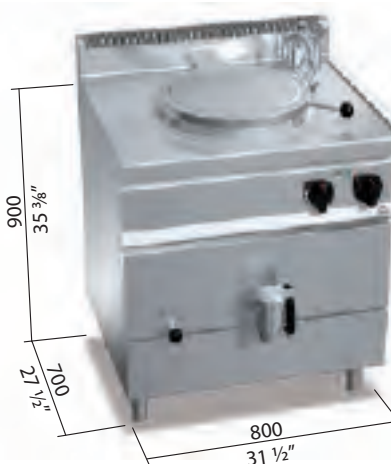
mm 470



TOT. kW 9



V 400 - 415 3N ~



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through resistances equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

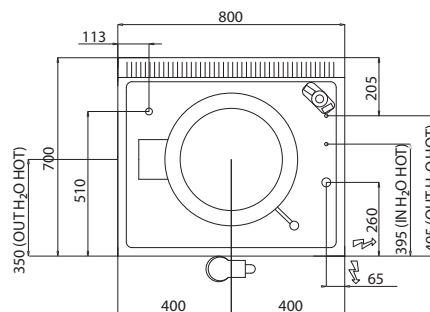
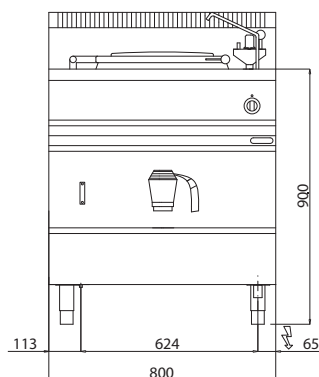
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Interspace avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Chauffage de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de l'interspace par le biais de résistances équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de l'interspace. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de l'interspace. Distribution de puissance réglée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température.






Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Pieds réglables.

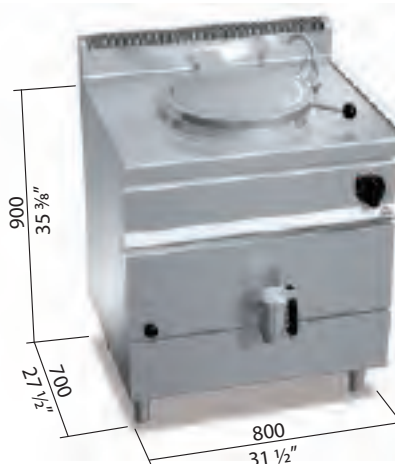
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Heizelemente mit Sicherheitsthermostat erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 9
---	--	------------------	------



	Lt	55
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
	kcal/h	13.330
TOT.	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,21
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,92



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct type heating generated by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

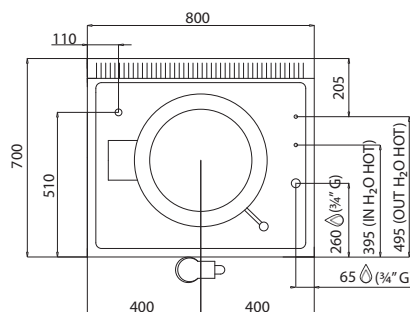
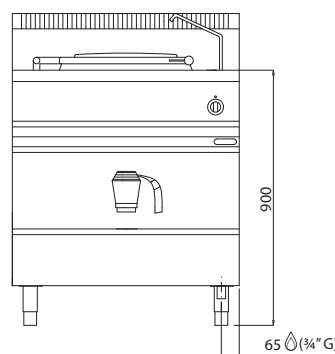
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chauffage de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 15,5
----------	---	-------------------	----------------





Lt 55



Ø mm 400



mm 470



kW 15,5

kcal/h 13.330

TOT.

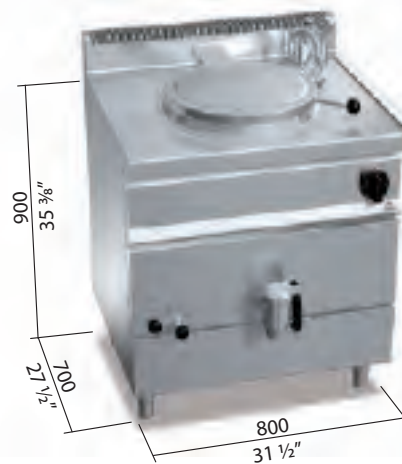
Btu/h 52.886



G30/G31 kg/h 1,21

G20 m³/h 1,64

G25 m³/h 1,92

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - KRF**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Intercapiedine avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Chauffage de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de l'interstice par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de l'interstice. Rubinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de l'interstice. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

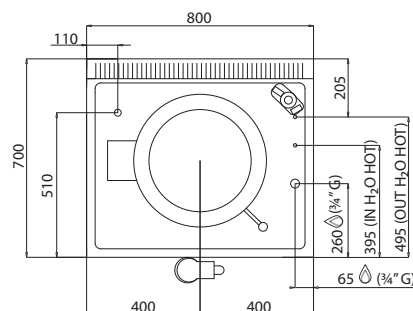
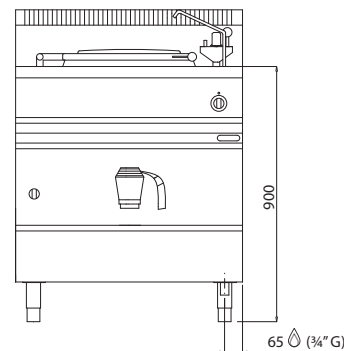
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, mit Sicherheitsventil mit Thermolement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.







G

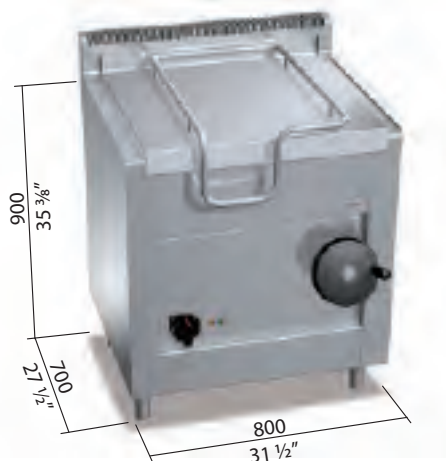
connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 15,5



	Lt	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	Cm²	2.750
	kW	9
	V	400 - 415 3N ~
	W/cm²	3,3



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP
CG7 - MCD 80 - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio con sistema di raccolta condensa, fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 316, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsfera in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite resistenze poste a diretto contatto con il fondo. Erogazione della potenza tramite termostato ed interruttore (100°C - 300°C) Termostato di sicurezza a riarmo manuale, indicatori di tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover with a condensation collection system fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 316 stainless steel, manual tilt to 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base. Power supply controlled by switch and thermostat (100°C - 300°C). Safety thermostat with manual restart. Tension and operation lights. Adjustable feet.

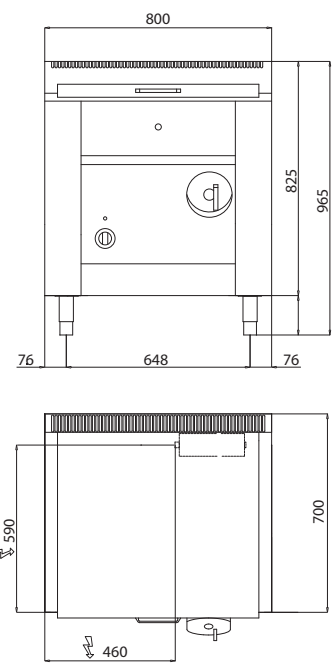
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle avec un système de récolte de la condensation, fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 316, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et bords arrondis. Fond de la cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité thermique. Chauffage uniforme par le biais de résistances en contact direct avec le fond. Distribution de la puissance contrôlée par un thermostat et un interrupteur (100°C - 300°C). Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, indicateurs de tension et de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Deckel mit Kondenswassersammler an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Heizkörper mit dem Tiegelboden. Leistungsabgabe über Thermostat und Schalter einstellbar (100 °C - 300 °C). Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 9
----------	--	------------------	-------------





Lt 60



mm 575 x 475 x 200 h



Cm² 2.750



W/cm² 5,3



kW 14,5

kcal/h 12.470



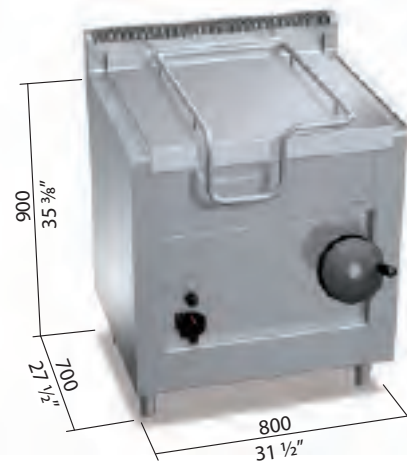
Btu/h 49.474



G30/G31 kg/h 1,13

G20 m³/h 1,53

G25 m³/h 1,79



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
CG7 - MCD 80 - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 316, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite bruciatori a diretto contatto con il fondo. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e bruciatore pilota. Ideale per cotture umide. Valvola termostatica per la regolazione lineare della temperatura da 100 a 300°C circa tramite manopola a 7 posizioni. Sicurezza termoelettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 316 stainless steel, manual tilt to 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base. Piezoelectric ignition with silicone protection and pilot burner. Particularly suitable for wet cooking methods. Thermostatic valve for regulation of temperature from 100 °C to about 300° C through a 7-position handle. Thermolectric safety device. Adjustable feet.

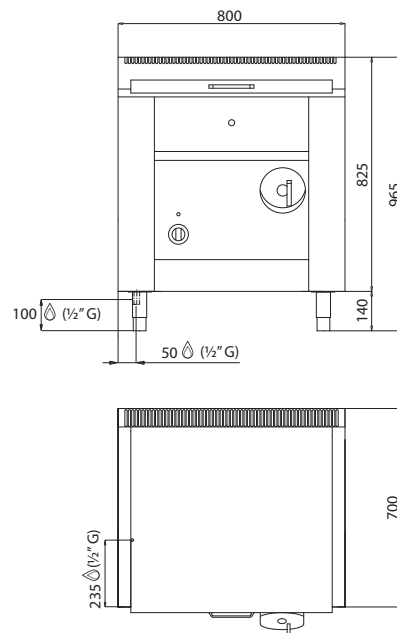
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 316, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité électrique. Chauffage uniforme par le biais de brûleurs en contact direct avec le fond. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et brûleur pilote. Idéale pour les cuissons humides. Vanne thermostatique pour le réglage linéaire de la température de 100 à 300°C environ par l'intermédiaire d'une poignée à 7 positions. Sécurité thermoélectrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

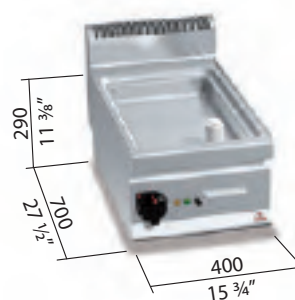
Deckel an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Brenner mit dem Tiegelboden. Piezozündung mit Silikonenschutz und Pilotbrenner. Ideal zum Schmoren und für Soßen. Thermostatventil zur linearen Temperatureinstellung von 100 bis 300°C über einen 7-Stufenregler. Thermoelktrische Sicherung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14,5
----------	---	-------------------	----------------





	Lt	8
	mm	305 x 505 x 50 h
	Cm ²	1,540
	TOT. kW	4
	V	400 - 415 3N ~
	W/cm ²	2,6



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Brasiera elettrica multifunzione da banco a vasca singola. Ideale per brasare, soffriggere e cuocere alla piastra. Vasca completamente arrotondata con trattamento antiaderente. Cassetto di raccolta sughii. Indicatore di livello in vasca; volume vasca 11 lt, capacità utile 8 lt. Grande foro di scarico e troppo pieno. Regolazione della temperatura da 50° a 300°C. Spia di funzionamento. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Electric multi-functional bratt pan with a single tank. Ideal for braising, browning and grilling. Completely round tank with non-stick treatment. Drip tray. Tank level indicator; tank volume 11 lt, usable capacity 8 lt. Large drain hole and overflow. Adjustable temperature from 50° to 300°C. Power light. Adjustable feet.

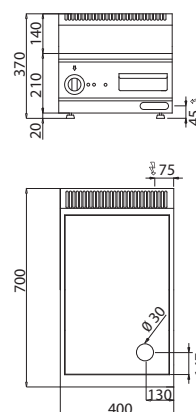
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Sauteuse électrique multifonction à poser à cuve individuelle. Idéale pour braiser, rissoler et cuire sur la grillade. Cuve complètement arrondie avec traitement anti-adhérent. Tiroir de récolte des jus. Indicateur de niveau dans la cuve, volume de la cuve 11 L., capacité utile 8 L. Grand trou d'évacuation et de trop-plein. Réglage de la température de 50° à 300°C. Voyant de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Elektro-Multifunktionsbräter mit Einzeltiegel. Ideal zum Schmoren, Anbraten und Rösten. Vollständig abgerundeter Tiegel mit Antihafbeschichtung. Flüssigkeitsauffangwanne. Pegelanzeiger für den Tiegel, Tiegelvolumen 11 l, Nutz Fassungsvermögen 8 l. Große Ablauföffnung und Überlauf. Temperatureinstellung von 50 °C bis 300 °C. Betriebskontrollleuchte. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss V 400 - 415 3N ~ kW 4





	Lt	11
	mm	305 x 505 x 70 h
	Cm ² vasca	cm ² 1,540
	TOT. kW	4
	V	400 - 415 3N ~
	W/cm ²	2,6



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR CPL

CG7 - KRF.

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Brasiera elettrica multifunzione a vasca singola. Ideale per brasare, soffriggere e cuocere alla piastra. Vasca completamente arrotondata con trattamento antiaderente. Grande foro di scarico su bacinella per la raccolta sughì e troppopieno in vasca. Indicatore di livello in vasca: Volume vasca 18 lt, capacità utile 11 lt. Regolazione della temperatura da 50° a 300°C. Spia di funzionamento. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Electric multi-functional bratt pan with a single tank. Ideal for braising, browning and grilling. Completely round tank with non-stick treatment. Large drain hole on the drip tray and overflow. Tank level indicator; tank volume 18 lt, usable capacity 11 lt. Adjustable temperature from 50° to 300°C. Power light. Adjustable feet.

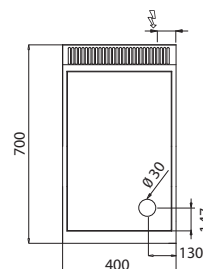
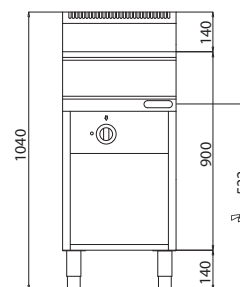
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Sauteuse électrique multifonction à cuve individuelle. Idéale pour braiser, rissoler et cuire sur la grillade. Cuve complètement arrondie avec traitement anti-adhérent. Grand trou d'évacuation sur cuvette pour la récolte des jus et de trop-plein dans la cuve. Indicateur de niveau dans la cuve, volume de la cuve 18 L, capacité utile 11 L. Réglage de la température de 50° à 300°C. Voyant de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Elektro-Multifunktionsbräter mit Einzeltiegel. Ideal zum Schmoren, Anbraten und Rösten. Vollständig abgerundeter Tiegel mit Antihafbeschichtung. Große Ablauföffnung über einem Flüssigkeitsauffangbehälter und Überlauf im Tiegel. Pegelanzeiger für den Tiegel, Tiegelvolumen 18 l, Nutz Fassungsvermögen 11 l. Temperatureinstellung von 50 °C bis 300 °C. Betriebskontrollleuchte. Höhenverstellbare FüÙe.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 4
---	--	------------------	------



Mod. G7FL4B

Cod. 18301000

Macros 700**Mod. G7FL4M**

Cod. 18301500

cm² 1.975 (mm 395x500)**KW** 6

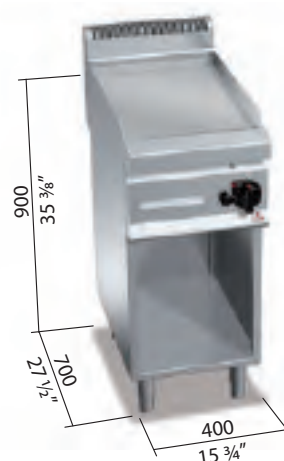
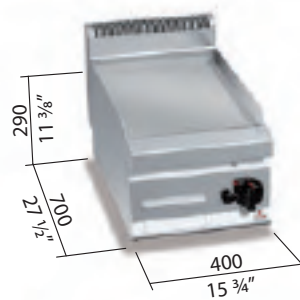
kcal/h 5.160

TOT.

Btu/h 20.472



G30/G31 kg/h 0,47

G20 m³/h 0,63G25 m³/h 0,74**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio INOX AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra LISCIA in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum temperature beyond 300° C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

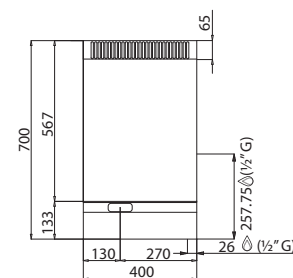
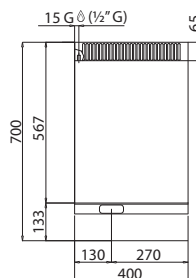
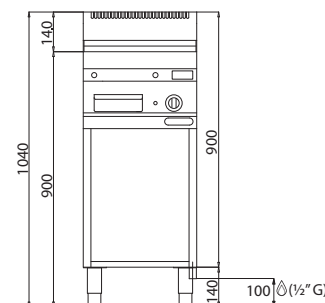
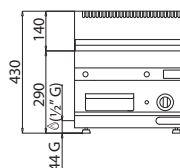
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale de plus de 300°C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximaltemperatur über 300 °C. GLATTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FR4B

Cod. 18303000

Macros 700**Mod. G7FR4M**

Cod. 18303500

cm² 1.975 (mm 395x500)**KW** 6

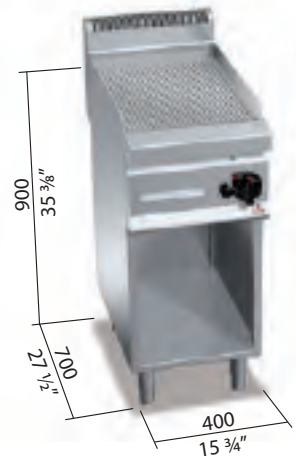
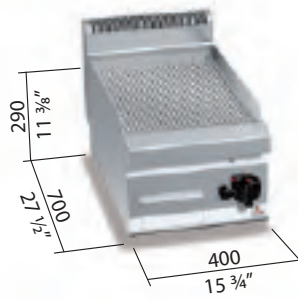
kcal/h 5.160

TOT.

Btu/h 20.472



G30/G31 kg/h 0,47

G20 m³/h 0,63G25 m³/h 0,74**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7F – SPR – TPTO – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra RIGATA in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum temperature beyond 300° C. Grooved satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

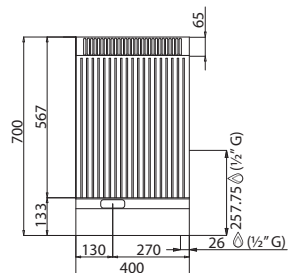
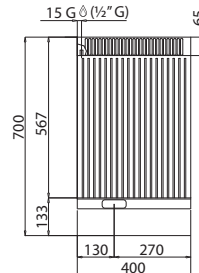
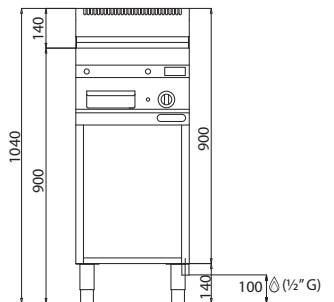
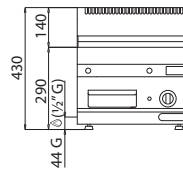
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale de plus de 300°C. Plaque rainurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. GERILLTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare FüÙe (Ausführung mit Möbel).

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FL4B/CR

Cod. 18306100

Macros 700**Mod. G7FL4M/CR**

Cod. 18306600

cm² 1.975 (mm 395x500)**KW** 6

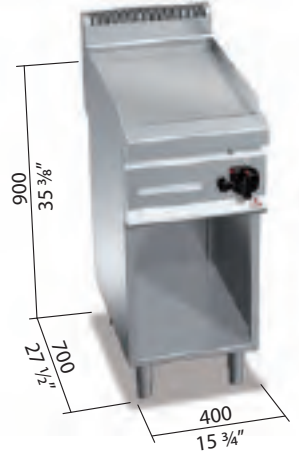
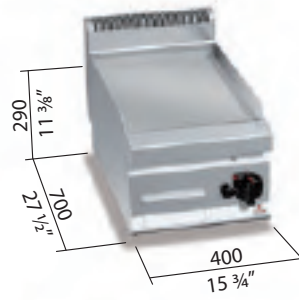
kcal/h 5.160

TOT.

Btu/h 20.472



G30/G31 kg/h 0,47

G20 m³/h 0,63G25 m³/h 0,74**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCL**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostatao. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280°C. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e piovogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280° C. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Bright and easy to clean surface with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280°C.

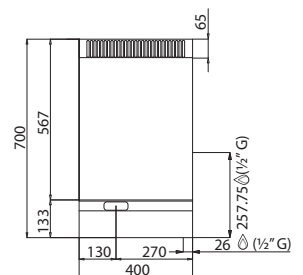
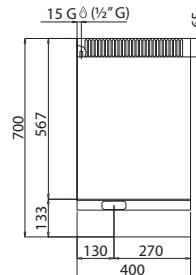
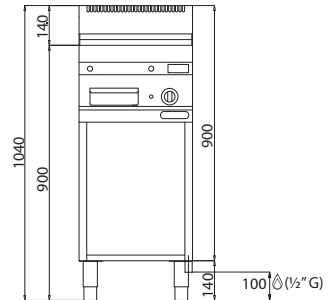
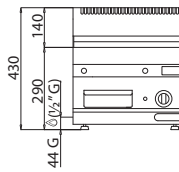
Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyyable à bas niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare FüÙe (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 6**3 year guarantee****BERTO'S**[®]
the best catering equipment

Mod. G7FL8B-2

Cod. 18302000

Mod. G7FL8M-2

Cod. 18302500

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

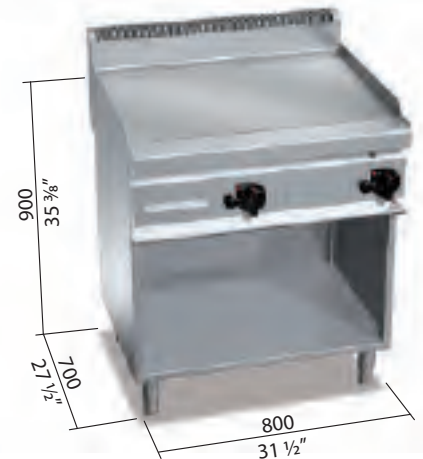
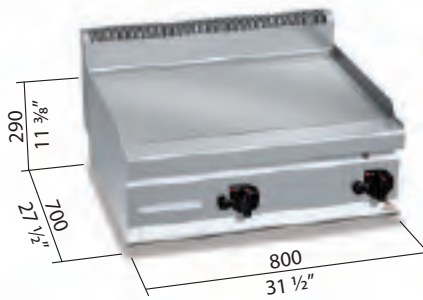
kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7F – SPL – TPTO – MDC80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300° C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

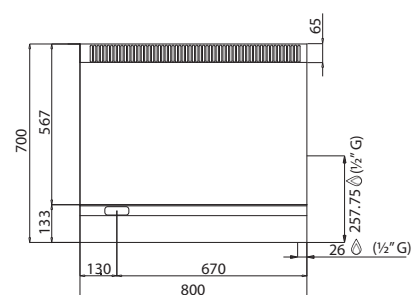
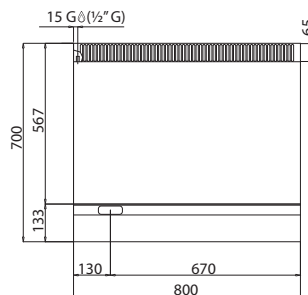
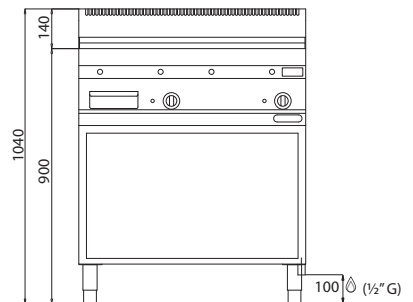
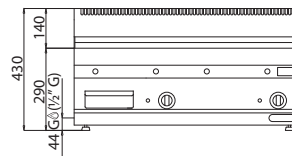
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale de plus de 300°C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. GLATTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FR8B-2

Cod. 18304000

Macros 700**Mod. G7FR8M-2**

Cod. 18304500

cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

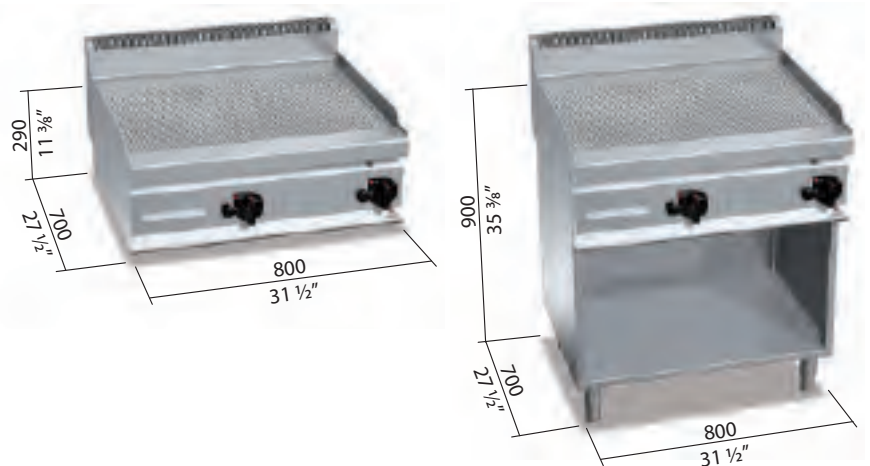
kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7F – SPR – TPTO – MDC80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra RIGATA in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300° C. Grooved satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste watertight container. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

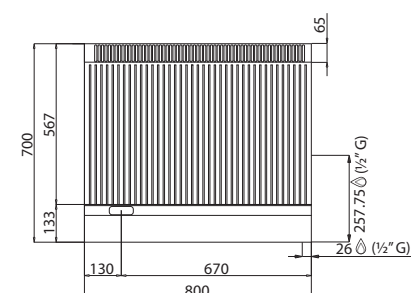
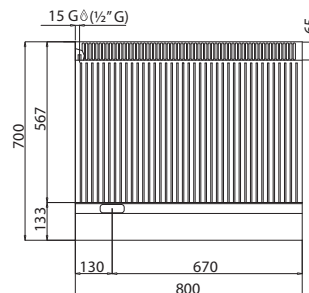
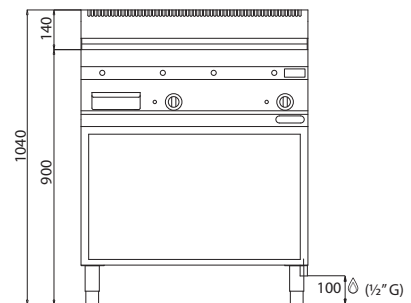
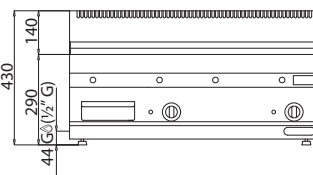
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale de plus de 300°C. Plaque rainurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. GERILLTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare FüÙe (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FM8B-2

Cod. 18305000

Mod. G7FM8M-2

Cod. 18305500

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

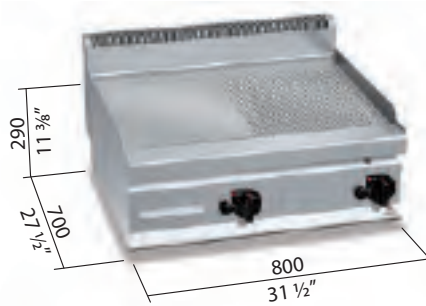
kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7F – SPL – SPR – TPTO – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300° C. Half smooth and half grooved satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

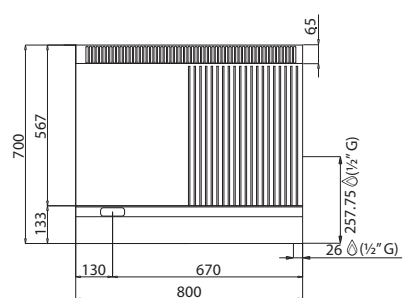
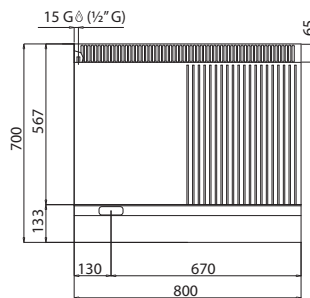
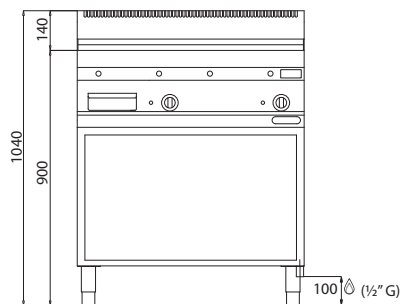
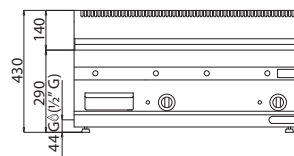
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale de plus de 300°C. Plaque mi-lisse et mi-rainurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Platte halb glatt, halb gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. G7FL8B-2/CR

Cod. 18307100

Mod. G7FL8M-2/CR

Cod. 18307600

Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)**KW 12**

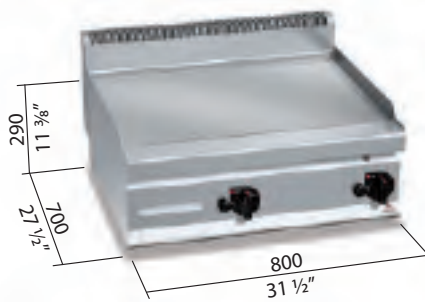
kcal/h 10.320

TOT.

Btu/h 40.944



G30/G31 kg/h 0,94

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7F – SPL – TPTO – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280°C. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a thermostat tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280° C. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Bright and easy to clean surface with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Particularly suitable for gentle cooking. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

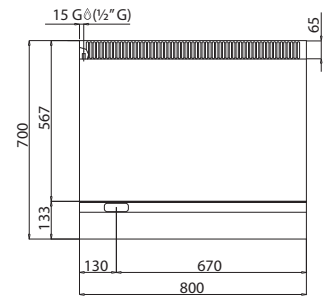
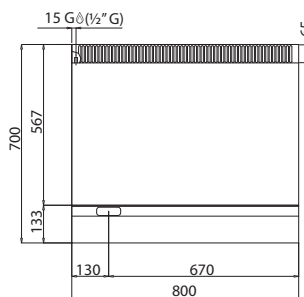
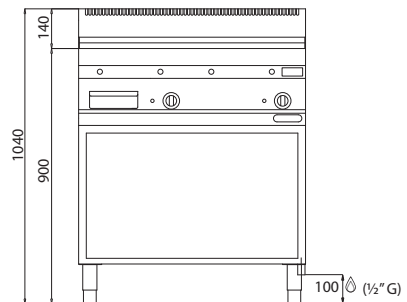
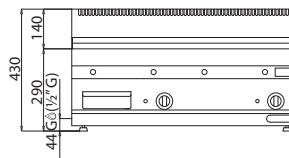
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280°C. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).




G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

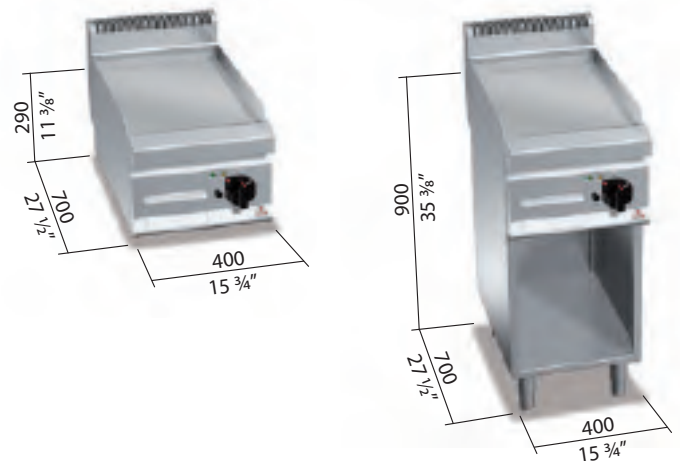
R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7FL4B	Cod. 18401000
Mod. E7FL4BP	Cod. 18401100
Mod. E7FL4M	Cod. 18401500
Mod. E7FL4MP	Cod. 18401600

Macros 700

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	V 400 - 415 3N ~	
	TOT. kW 4	Mod. E7FL4B/E7FL4M
	kW 4,8	Mod. E7FL4BP/E7FL4MP



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50°C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

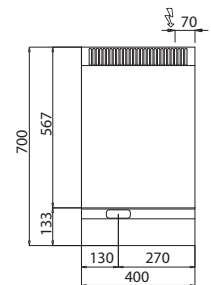
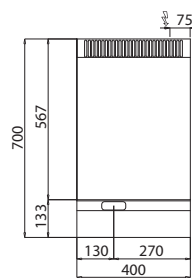
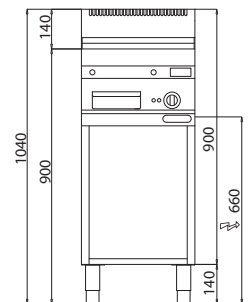
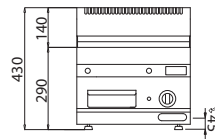
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN




Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

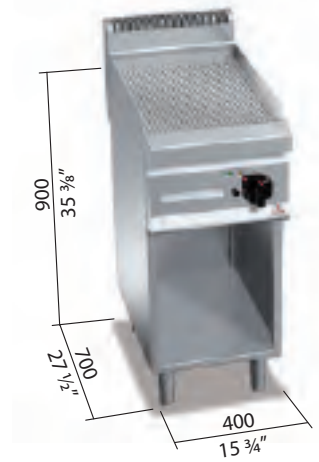
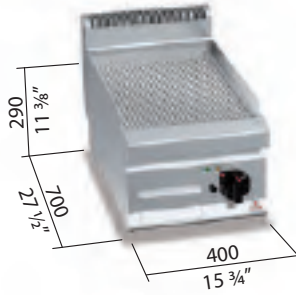
E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 4 kW 4,8
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FR4B	Cod. 18403000
Mod. E7FR4BP	Cod. 18403100
Mod. E7FR4M	Cod. 18403500
Mod. E7FR4MP	Cod. 18403600

Macros 700

	cm ²	1.975 (mm 395x500)				
	V 400 - 415 3N ~					
	TOT.	<table border="1"> <tr> <td>kW 4</td> <td>Mod. E7FR4B/E7FR4M</td> </tr> <tr> <td>kW 4,8</td> <td>Mod. E7FR4BP/E7FR4MP</td> </tr> </table>	kW 4	Mod. E7FR4B/E7FR4M	kW 4,8	Mod. E7FR4BP/E7FR4MP
kW 4	Mod. E7FR4B/E7FR4M					
kW 4,8	Mod. E7FR4BP/E7FR4MP					



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7F – SPR – TPTO – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra RIGATA in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50°C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Grooved satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

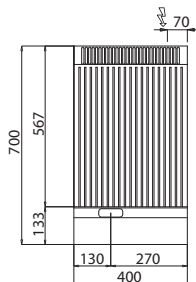
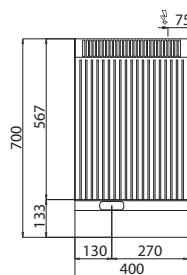
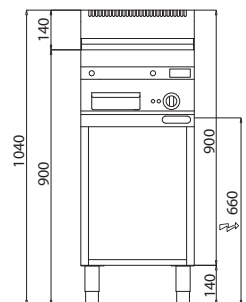
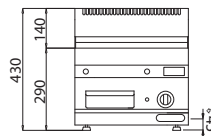
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque rainurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. GERILLTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 4 kW 4,8
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FL4BP/CR

Cod. 18406200

Mod. E7FL4MP/CR

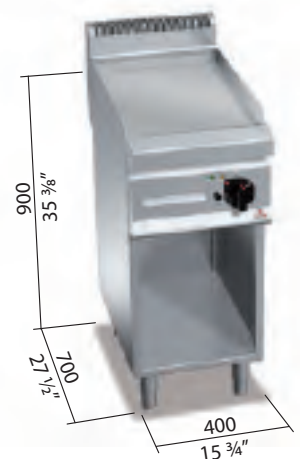
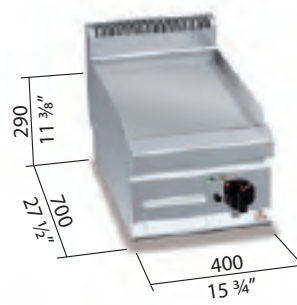
Cod. 18406700

Macros 700cm² 1.975 (mm 395x500)

V 400 - 415 3N ~



kW 4,8

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7F – SPL – TPTO – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra LISCIA con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50°C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Hard chrome coating occupying the entire worktop surface with flush splashguard which makes the surface bright and easy to clean, giving low level heat irradiation providing increased comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

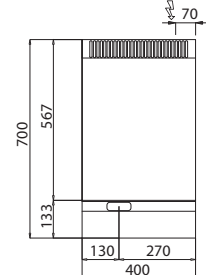
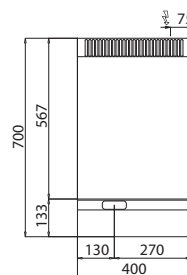
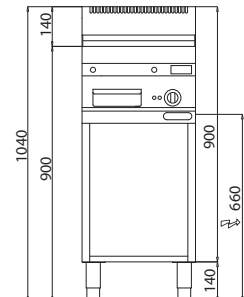
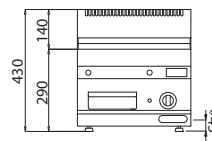
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. GLATTE Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).




Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

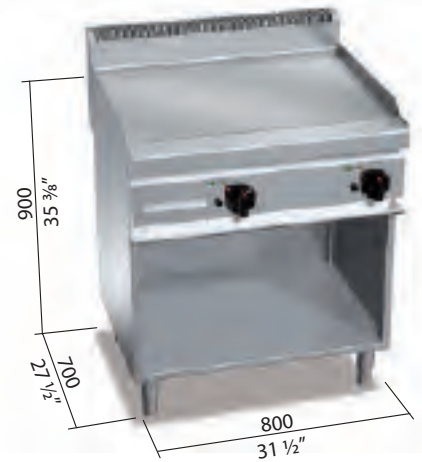
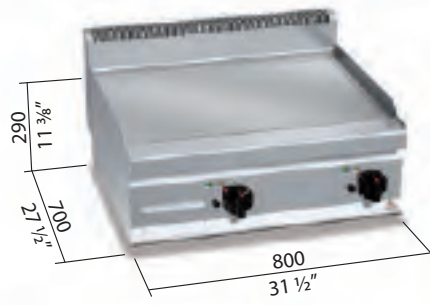
V 400 - 415 3N ~

kW 4,8**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E7FL8B-2	Cod. 18402000
Mod. E7FL8BP-2	Cod. 18402100
Mod. E7FL8M-2	Cod. 18402500
Mod. E7FL8MP-2	Cod. 18402600

Macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)				
	V 400 - 415 3N ~					
	TOT.	<table border="0"> <tr> <td>kW 8</td> <td>Mod. E7FL8B-2/E7FL8M-2</td> </tr> <tr> <td>kW 9,6</td> <td>Mod. E7FL8BP-2/E7FL8MP-2</td> </tr> </table>	kW 8	Mod. E7FL8B-2/E7FL8M-2	kW 9,6	Mod. E7FL8BP-2/E7FL8MP-2
kW 8	Mod. E7FL8B-2/E7FL8M-2					
kW 9,6	Mod. E7FL8BP-2/E7FL8MP-2					



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7F – SPL – TPTO – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

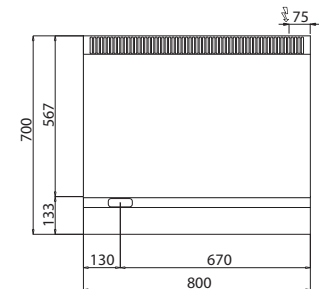
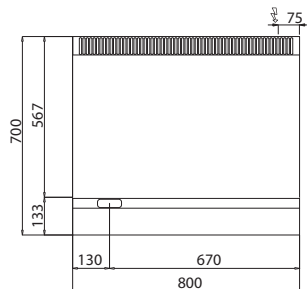
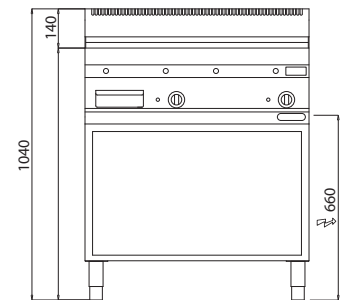
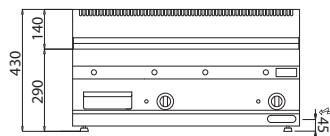
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN




Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

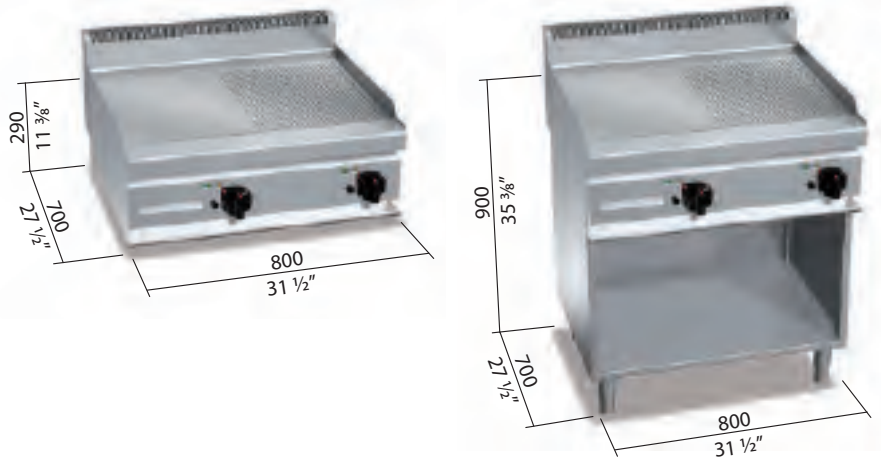
E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 8 kW 9,6
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FM8B-2	Cod. 18405000
Mod. E7FM8BP-2	Cod. 18405100
Mod. E7FM8M-2	Cod. 18405500
Mod. E7FM8MP-2	Cod. 18405600

Macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	V 400 - 415 3N ~	
	kW 8	Mod. E7FM8B-2/E7FM8M-2
	kW 9,6	Mod. E7FM8BP-2/E7FM8MP-2



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7F – SPL – SPR – TPTO – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Half grooved and half smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

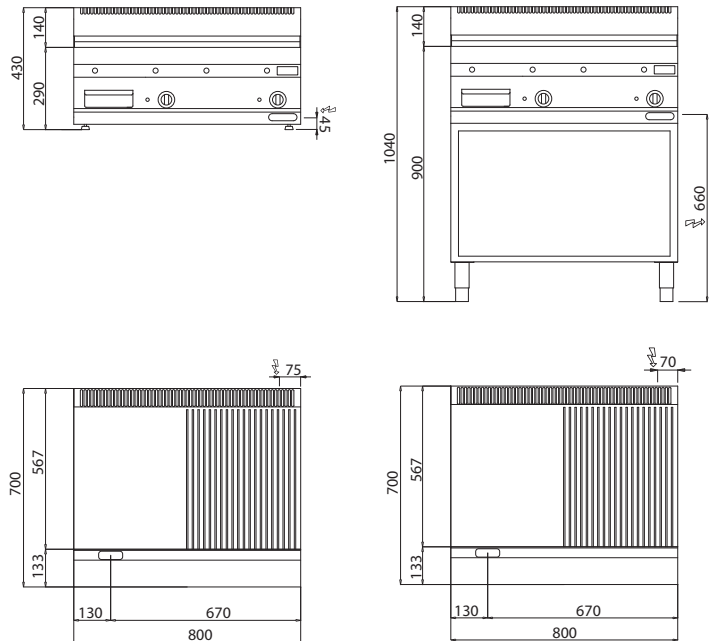
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque mi-lisse et mi-rainurée, en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN




Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Platte halb glatt, halb gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

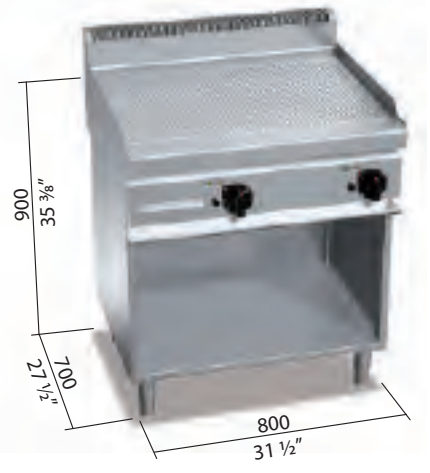
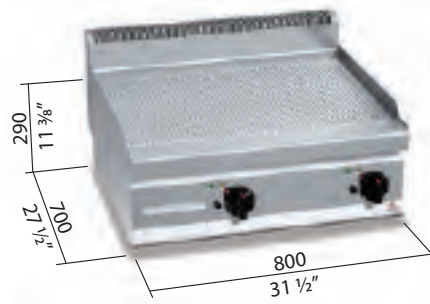
E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 8 kW 9,6
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FR8B-2	Cod. 18404000
Mod. E7FR8BP-2	Cod. 18404100
Mod. E7FR8M-2	Cod. 18404500
Mod. E7FR8MP-2	Cod. 18404600

Macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)				
	V	400 - 415 3N ~				
	TOT.	<table border="1"> <tr> <td>kW 8</td> <td>Mod. E7FR8B-2/E7FR8M-2</td> </tr> <tr> <td>kW 9,6</td> <td>Mod. E7FR8BP-2/E7FR8MP-2</td> </tr> </table>	kW 8	Mod. E7FR8B-2/E7FR8M-2	kW 9,6	Mod. E7FR8BP-2/E7FR8MP-2
kW 8	Mod. E7FR8B-2/E7FR8M-2					
kW 9,6	Mod. E7FR8BP-2/E7FR8MP-2					



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL

CG7F – SPR – TPT0 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra RIGATA, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel AISI 304. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50°C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Grooved satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Adjustable feet (cabinet version).

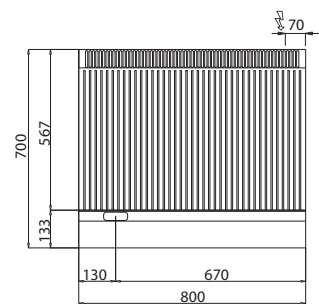
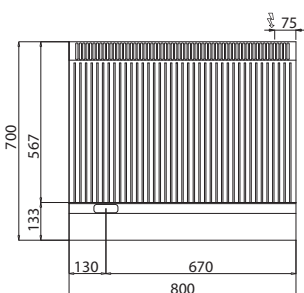
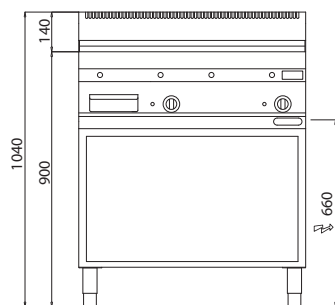
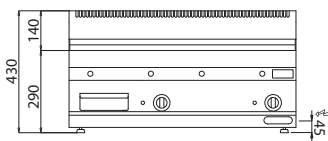
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque rainurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. GERILLTE Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 8 kW 9,6
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7FL8BP-2/CR

Cod. 18407200

Mod. E7FL8MP-2/CR

Cod. 18407700

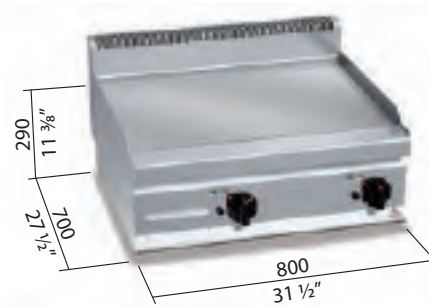
Macros 700cm² 3.975 (mm 795x500)

V 400 - 415 3N ~



TOT.

kW 9,6

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL**

CG7F – SPL – TPTO – MDC80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C. a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra LISCIA con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior confort all'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50°C to 270°C. Pilot light and temperature indicator light. Hard chrome coating occupying the entire worktop surface with flush splashguard which makes the surface bright and easy to clean, giving low level heat irradiation providing increased comfort to the operator. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet (cabinet version).

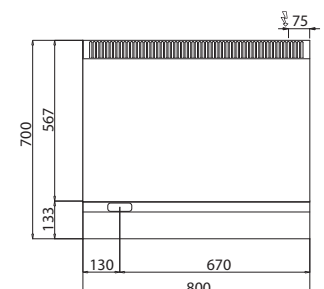
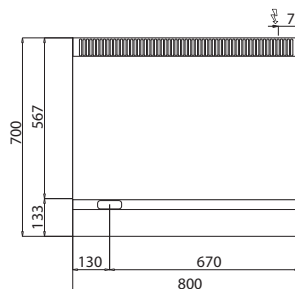
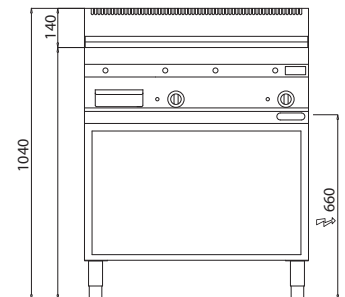
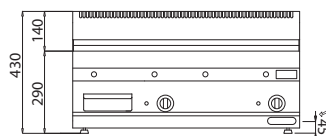
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 °C bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. GLATTE Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 9,6
----------	--	------------------	---------------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. PLG40BE

Cod. 18045000

Mod. PLG40ME

Cod. 18050300

Macros 700cm² 1.800 (mm 350x515)**KW** 7

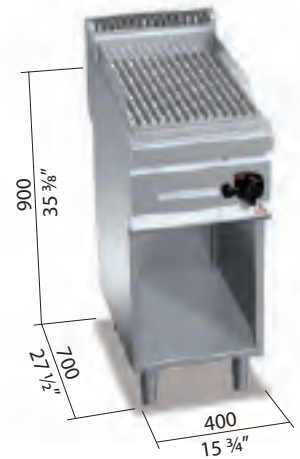
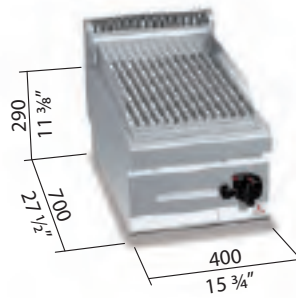
kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m³/h 0,74G25 m³/h 0,86**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – CPL – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S" / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 304 stainless steel S-shaped grill / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble Grille en acier inoxydable 304 à profil en «S» / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciere in acciaio INOX. Standard griglia in acciaio brunito a sezione circolare con profilo a V, ideale per la cottura delle carni. OPTIONAL: Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S", con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. STAINLESS STEEL brazier. Standard burnished steel V-shaped grill with circular section, particularly suitable for cooking meat. OPTIONAL: 304 stainless steel S-shaped grill with large grooves to collect fat. This special shape is designed to prevent fat combustion when cooking fish, meat and vegetables. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

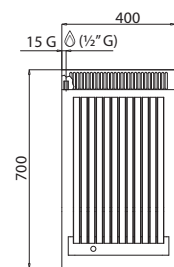
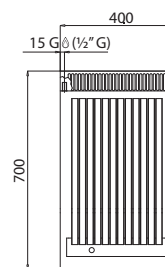
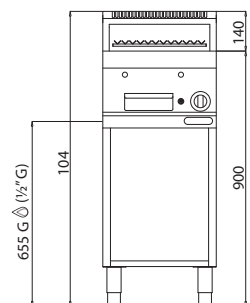
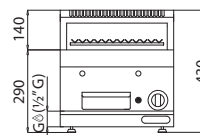
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasier en acier inoxydable. Standard: grille en acier bruni à section circulaire à profil en « V », idéale pour la cuisson des viandes. OPTION: Grille en acier inoxydable 304 à profil en « S », avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire du poisson, de la viande et des légumes et de prévenir la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Tiror étanche entièrement réalisé en acier de grande longueur pour la récolte de la cendre et des graisses. Pierre de lave fournie. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Grillrost aus rostfreiem Stahl. Standard: Grillrost aus brüniertem Rundstahl mit V-Profil, ideal zum Grillen von Fleisch geeignet. OPTIONAL: Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil, mit großen Fettauffangrillen. Das besondere Design ermöglicht die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt dabei einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 7**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. PLG40B

Cod. 18050000

Mod. PLG40M

Cod. 18050500

Macros 700cm² 1.800 (mm 350x515)**KW** 7

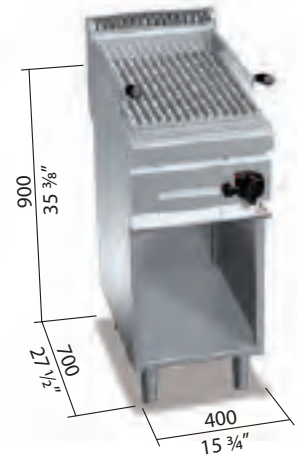
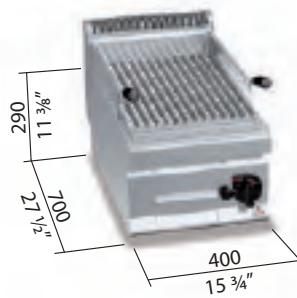
kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,54

G20 m³/h 0,74G25 m³/h 0,86**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – CPL – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S" / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 304 stainless steel S-shaped grill / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble Grille en acier inoxydable 304 à profil en «S» / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciere in acciaio INOX. Regolazione della griglia in 3 altezze. Standard griglia in acciaio brunito a sezione circolare con profilo a V, ideale per la cottura delle carni. OPTIONAL: Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S", con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. STAINLESS STEEL brazier. Grill with 3 adjustable levels. Standard burnished steel V-shaped grill with circular section, particularly suitable for cooking meat. OPTIONAL: 304 stainless steel S-shaped grill with large grooves to collect fat. This special shape is designed to prevent fat combustion when cooking fish, meat and vegetables. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

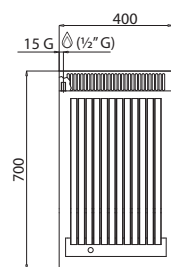
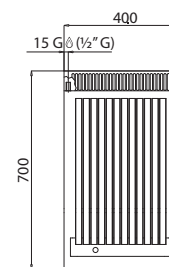
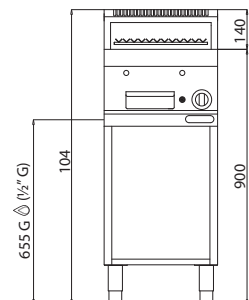
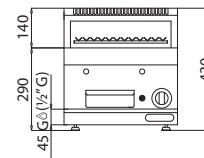
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasier en acier inoxydable. Grille réglable sur 3 hauteurs. Standard: grille en acier bruni à section circulaire à profil en «V», idéale pour la cuisson des viandes. OPTION: Grille en acier inoxydable 304 à profil en «S», avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire du poisson, de la viande et des légumes et de prévenir la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Tiroir étanche entièrement réalisé en acier de grande longueur pour la récolte de la cendre et des graisses. Pierre de lave fournie. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Grillrost aus rostfreiem Stahl. Grillrost auf 3 verschiedene Höhen einstellbar. Standard: Grillrost aus brüniertem Rundstahl mit V-Profil, ideal zum Grillen von Fleisch geeignet. OPTIONAL: Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil, mit großen Fettauffangrillen. Das besondere Design ermöglicht die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt dabei einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 7**3 year guarantee**

Mod. PLG80BE

Cod. 18100000

Macros 700**Mod. PLG80ME**

Cod. 18110300

cm² 3.600 (mm 700x515)**KW 14**

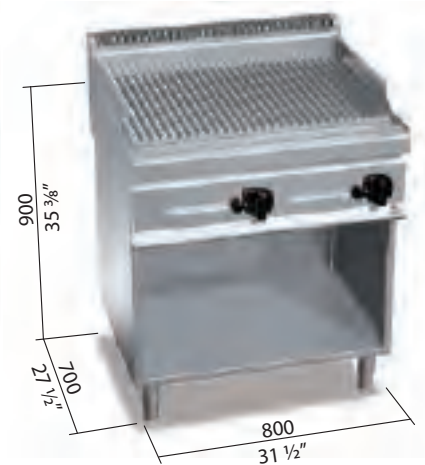
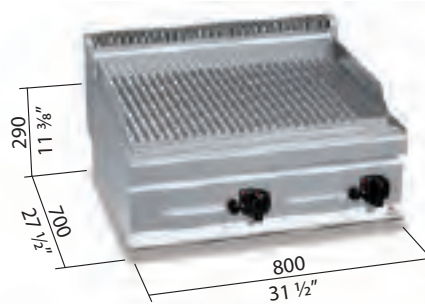
kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,09

G20 m³/h 1,48G25 m³/h 1,73**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – CPL – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S" / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 304 stainless steel S-shaped grill / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble Grille en acier inoxydable 304 à profil en «S» / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit MöbelGrillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bracieri in acciaio INOX. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Standard griglia in acciaio inox con profilo a V, ideale per la cottura delle carni. OPTIONAL: Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S", con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. STAINLESS STEEL brazier. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Grill with 3 adjustable levels. Standard stainless steel V-shaped grill with circular section, particularly suitable for cooking meat. OPTIONAL: 304 stainless steel S-shaped grill with large grooves to collect fat. This special shape is designed to prevent fat combustion when cooking fish, meat and vegetables. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

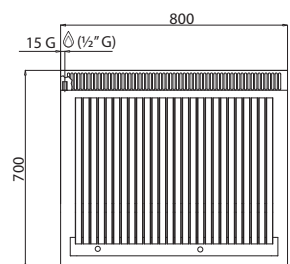
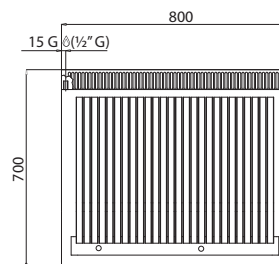
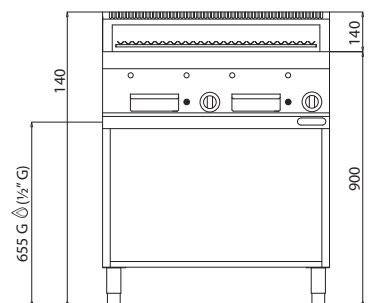
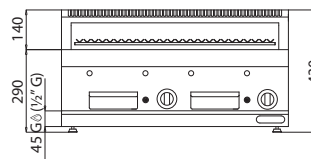
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasier en acier inoxydable. Standard: grille en acier bruni à section circulaire à profil en « V », idéale pour la cuisson des viandes. OPTION: Grille en acier inoxydable 304 à profil en « S », avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire du poisson, de la viande et des légumes et de prévenir la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Tiror étanche entièrement réalisé en acier de grande longueur pour la récolte de la cendre et des graisses. Pierre de lave fournie. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Grillrost aus rostfreiem Stahl. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Standard: Grillrost aus brüniertem Rundstahl mit V-Profil, ideal zum Grillen von Fleisch geeignet. OPTIONAL: Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil, mit großen Fettaufanggrillen. Das besondere Design ermöglicht die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt dabei einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 14**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. PLG80B

Cod. 18110000

Mod. PLG80M

Cod. 18110500

Macros 700cm² 3.600 (mm 700x515)**KW 14**

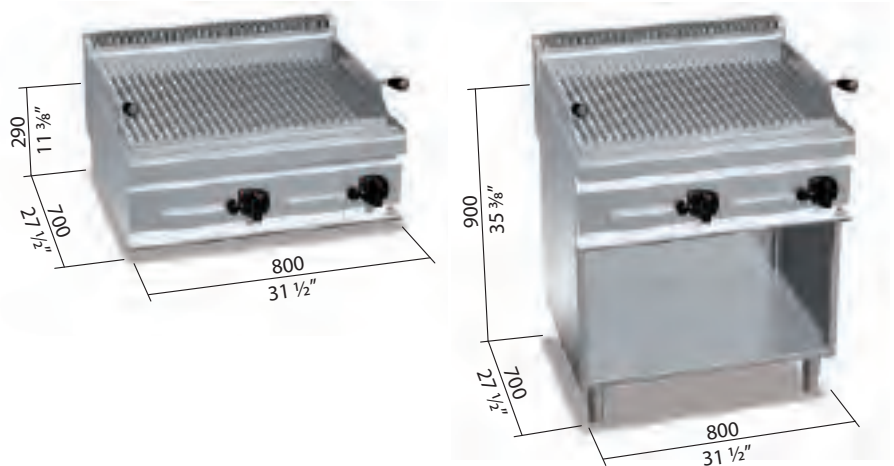
kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,09

G20 m³/h 1,48G25 m³/h 1,73**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 – CPL – MCD 80 – KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL

2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S" / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions 304 stainless steel S-shaped grill / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble Grille en acier inoxydable 304 à profil en «S» / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bracieri in acciaio INOX. Regolazione della griglia in 3 altezze. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Standard griglia in acciaio inox con profilo a V, ideale per la cottura delle carni. OPTIONAL: Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S", con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. STAINLESS STEEL brazier. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Grill with 3 adjustable levels. Standard stainless steel V-shaped grill particularly suitable for cooking meat. OPTIONAL: 304 stainless steel S-shaped grill with large grooves to collect fat. This special shape is designed to prevent fat combustion when cooking fish, meat and vegetables. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

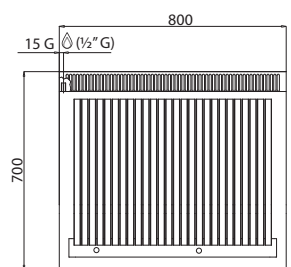
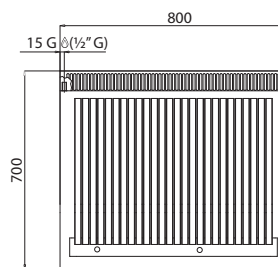
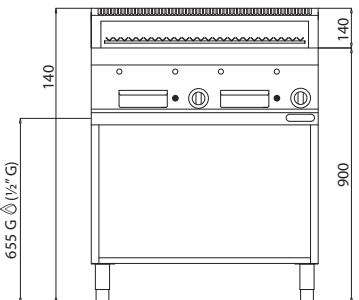
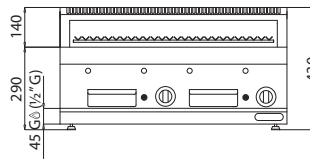
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasier en acier inoxydable. Grille réglable sur 3 hauteurs. Standard: grille en acier bruni à section circulaire à profil en «V», idéale pour la cuisson des viandes. OPTION: Grille en acier inoxydable 304 à profil en «S», avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire du poisson, de la viande et des légumes et de prévenir la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Tiroir étanche entièrement réalisé en acier de grande longueur pour la récolte de la cendre et des graisses. Pierre de lave fournie. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Grillrost aus rostfreiem Stahl. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Grillrost auf 3 verschiedene Höhen einstellbar. Standard: Grillrost aus brüniertem Rundstahl mit V-Profil, ideal zum Grillen von Fleisch geeignet. OPTIONAL: Grillrost aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit S-Profil, mit großen Fettaufanggrillen. Das besondere Design ermöglicht die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt dabei einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettaufangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kw 14**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. PLE40BE

Cod. 18150000

Mod. PLE40ME

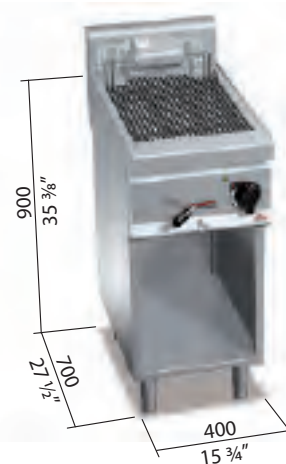
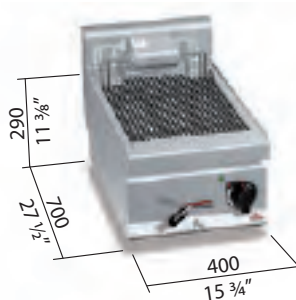
Cod. 18151000

Macros 700cm² 1.550 (mm 345x450)

V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 6

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP**

CG7 - KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy ad alta potenza. Regolazione elettronica della potenza e termostato di sicurezza. Spie di tensione. Vasca di raccolta acqua sottostante le resistenze, per una grigliatura alternativa, più morbida e in quasi totale assenza di fumi. Troppopieno in vasca. Sistema di rotazione delle resistenze per facilitare le operazioni di pulizia. Standard griglia in acciaio brunito a sezione circolare. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. High power stainless steel Incoloy heating elements. Electronic regulation of power and safety thermostat. Voltage lights. Water collection tray. Suitable for an alternative, softer grilling and almost smoke free. Overflow in the tank. Heating elements rotation system to facilitate cleaning operations. Standard: circular section burnished steel grill. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

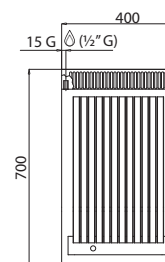
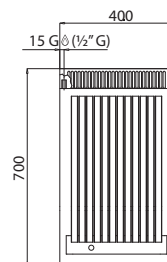
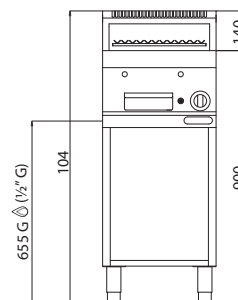
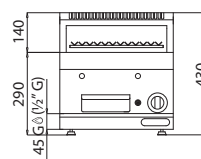
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy à haute puissance. Réglage électronique de la puissance et thermostat de sécurité. Voyants de tension. Cuve de récolte de l'eau placée sous les résistances pour un système de grill alternatif qui conserve la douceur des aliments et qui élimine presque complètement la fumée. Trop-plein placé dans la cuve. Système de rotation des résistances pour faciliter les opérations de nettoyage. Standard: grille en acier bruni à section circulaire. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsheizelemente aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Leistungsregelung und Sicherheitsthermostat. Spannungskontrollleuchten. Wasserwanne unterhalb der Heizelemente, für ein alternatives Grillen, bei dem die Speisen weicher bleiben und fast kein Rauch entsteht. Überlauf in der Wanne. Rotationssystem der Heizelemente zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Standard: Rost aus brüniertem Rundstahl. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

V 400 - 415 3N ~

kW 6**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. PLE80BE

Cod. 18150500

Mod. PLE80ME

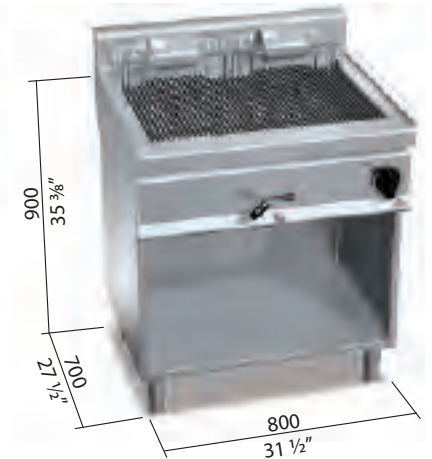
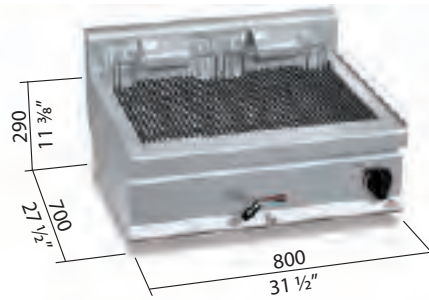
Cod. 18151500

Macros 700cm² 3.100 (mm 690x450)

V 400 - 415 3N ~



TOT. kW 12

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

CG7 - MCD 80 - KRF (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy ad alta potenza. Regolazione elettronica della potenza e termostato di sicurezza. Spie di tensione. Vasca di raccolta acqua sottostante le resistenze, per una grigliatura alternativa, più morbida e in quasi totale assenza di fumi. Troppopieno in vasca. Sistema di rotazione delle resistenze per facilitare le operazioni di pulizia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. High power stainless steel Incoloy heating elements. Electronic regulation of power and safety thermostat. Voltage lights. Water collection tray. Suitable for an alternative, softer grilling and almost smoke free. Overflow in the tank. Heating elements rotation system to facilitate cleaning operations. Standard: circular section burnished steel grill. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

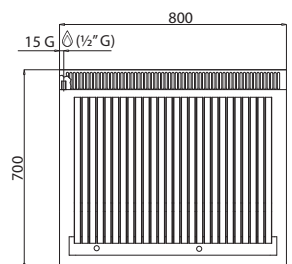
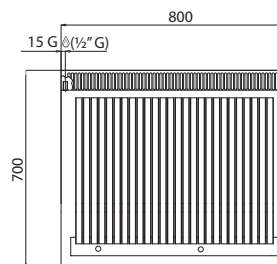
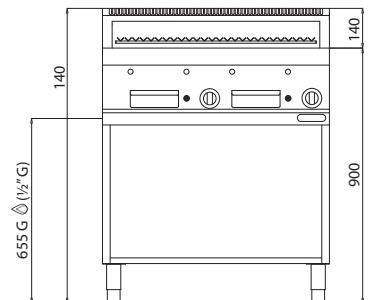
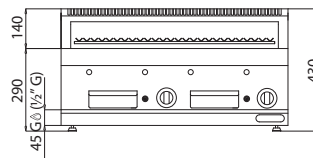
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy à haute puissance. Réglage électronique de la puissance et thermostat de sécurité. Voyants de tension. Cuve de récolte de l'eau placée sous les résistances pour un système de grill alternatif qui conserve la douceur des aliments et qui élimine presque complètement la fumée. Trop-plein placé dans la cuve. Système de rotation des résistances pour faciliter les opérations de nettoyage. Standard: grille en acier bruni à section circulaire. Pieds réglables (version sur meuble).





TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

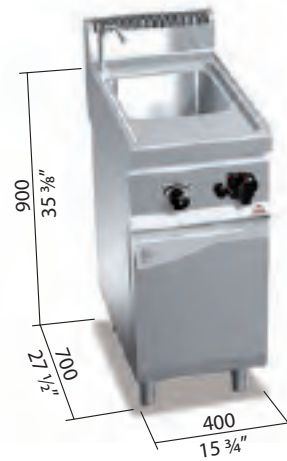
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsheizelemente aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Elektronische Leistungsregelung und Sicherheitsthermostat. Spannungskontrolleuchten. Wasserwanne unterhalb der Heizelemente, für ein alternatives Grillen, bei dem die Speisen weicher bleiben und fast kein Rauch entsteht. Überlauf in der Wanne. Rotationssystem der Heizelemente zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Standard: Rost aus brüniertem Rundstahl. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

V 400 - 415 3N ~

kW 12**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

	Lt	30
	mm	340 x 306 x 300 h
	kW	10
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
TOT.		
	G30/G31	kg/h 0,78
	G20	m³/h 1,05
	G25	m³/h 1,23



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - MCD 80 - CESTI - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio INOX AISI 316. Capacità utile della vasca 25 lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Nel modello doppio, le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges made of STAINLESS STEEL AISI 316. Usable tank capacity 25 lt. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface. Piezoelectric ignition with silicone protection. In the double model, the two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 1P door with pressed handle of 20/10 thickness.

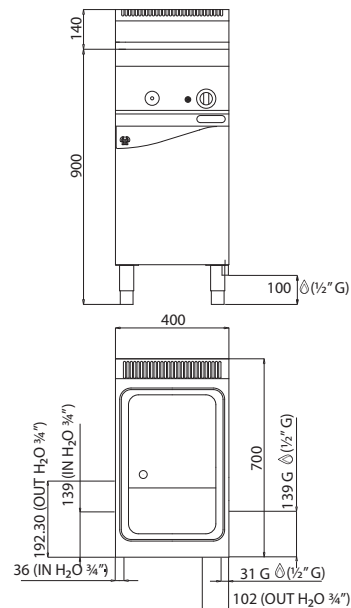
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 25 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes performances garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutz Fassungsvermögen der Wanne 25 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Bei der doppelten Ausführung sind die beiden Wannen voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	30+30	
	mm	340 x 306 x 300 h (x2)	
	kW	20	
TOT.	kcal/h	17.200	
	Btu/h	68.240	
	G30/G31	kg/h	1,56
	G20	m³/h	2,10
	G25	m³/h	2,46



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL
CG7 - MCD 80 - CESTI - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio INOX AISI 316. Capacità utile delle vasche 50 lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie delle vasche. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tanks with large rounded edges made of STAINLESS STEEL AISI 316. Usable tanks capacity 50 lt. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tanks surface. Piezoelectric ignition with silicone protection. The two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 1P door with pressed handle of 20/10 thickness.

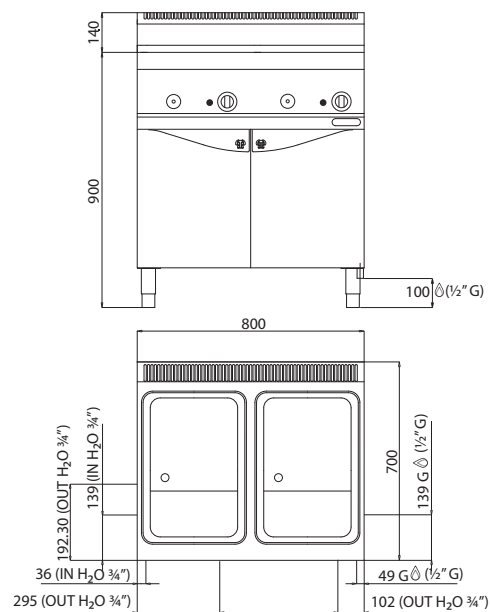
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuves moulées aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile des cuves 50 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10.

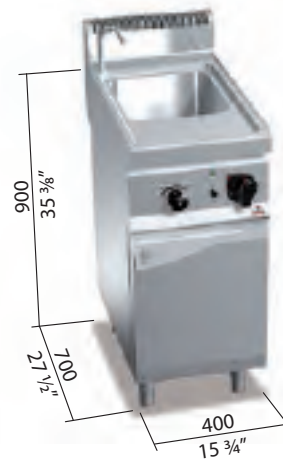
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 50 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Beiden Wanne voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	30
	mm	340 x 306 x 300 h
	TOT. kW	8
	V	400 - 415 3N ~



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCP
CG7 - CESTI - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio INOX AISI 316. Capacità utile della vasca 25 Lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili. Standard: 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges completely made of AISI 316 STAINLESS STEEL. Usable capacity of the tank 25 Lt. Water circulation guaranteed by a drilled bottom which keeps the basket away from the tank bottom and protects the resistances located directly inside the tank. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Adjustable feet. Standard: 1P door with pressed handle of 20/10 thickness.

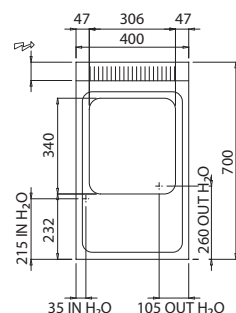
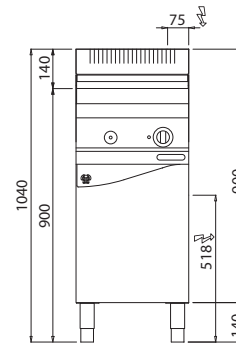
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 25 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve et qui protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Pieds réglables. Standard: 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Rändern, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 25 l. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 8
---	--	------------------	------








Mod. GL10B

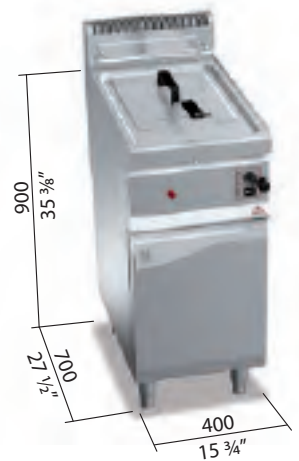
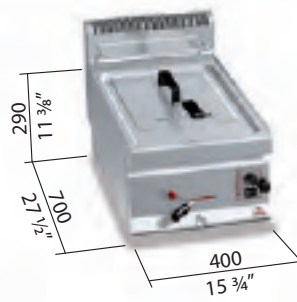
Cod. 17335000

Mod. GL10M

Cod. 17380000

Macros 700

	Lt	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	300 x 245 x 115 h
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
TOT.	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,53
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Whole basket, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – Mezzo cesto (32502100) – KRF (versioni con mobile) / CG7 – Half basket (32502100) – KRF (cabinet version) / CG7 – Demi-panier (32502100) – KRF (versions sur meuble) / CG7 – halber Korb (32502100) – KRF (Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 12 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Pre-riscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C.). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 12 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet (cabinet version).

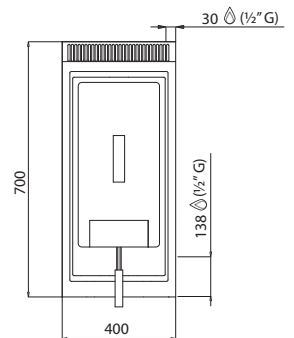
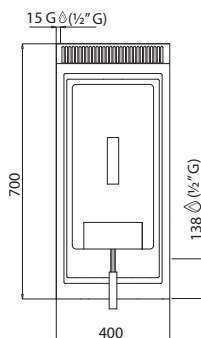
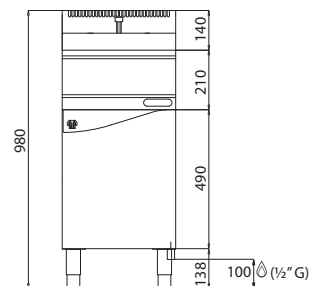
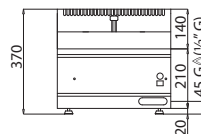
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 12 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables (version sur meuble).

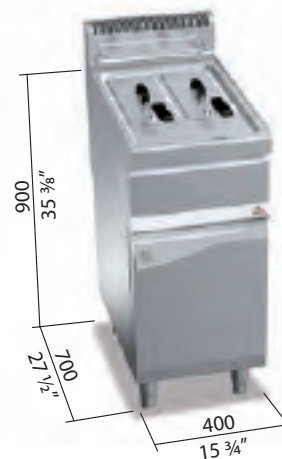
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 12 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C.). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	---	-------------------	---------------



	Lt	7+7
	mm	345 x 130 x 280 h
	mm	300 x 110 x 115 h
	kW	11
	kcal/h	9.460
TOT.	Btu/h	37.531
	G30/G31	kg/h 0,86
	G20	m³/h 1,16
	G25	m³/h 1,36



STANDARD 2 cesti interi, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 2 whole baskets, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 - KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 16,8 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Pre-riscaldamento: 10 minuti (da 20 a 190°C.). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 16.8 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 16,8 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

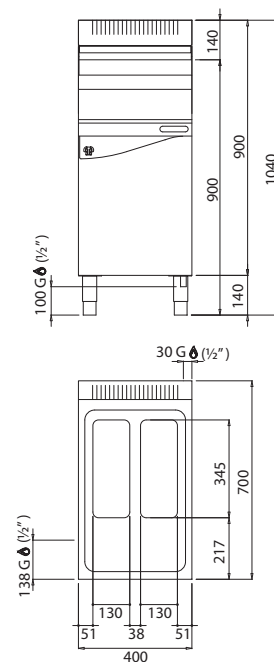
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 16,8 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen: 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 11








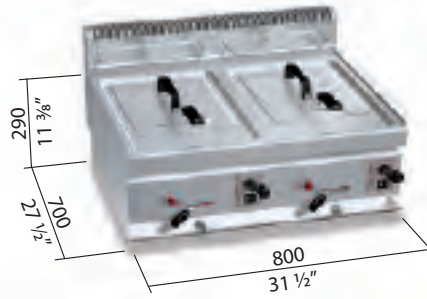
Mod. GL10+10B

Cod. 17355000

Macros 700**Mod. GL10+10M**

Cod. 17400000

	Lt	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	300 x 245 x 115 h (x2)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
TOT.	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,07
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



STANDARD 1 cesto intero per vasca, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1 whole basket per tank, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1 panier entier pour cuve, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – MCD 80 – KRF (versioni con mobile) – mezzo cesto (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF (cabinet version) – half basket (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF (versions sur meuble) – Demi-panier (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF (Ausführungen mit Möbel) – halber Korb (32502100).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. 2 vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organoleptiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 24 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 24 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

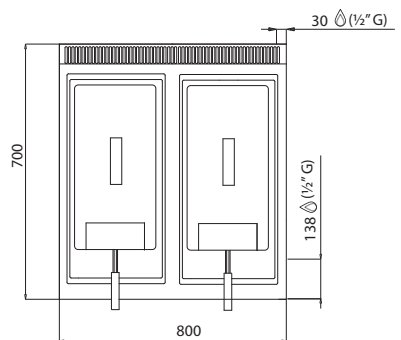
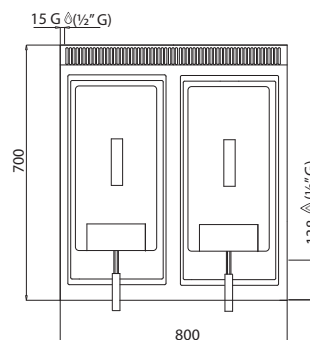
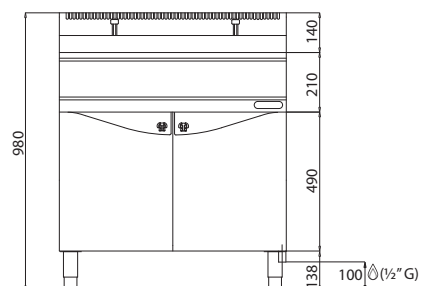
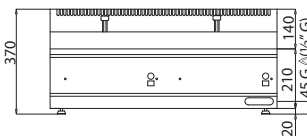
Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. 2 cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 24 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables (version sur meuble).






TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

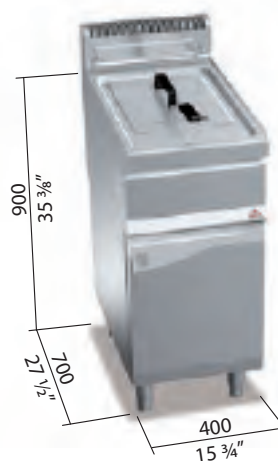
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 24 kg. Durchschnittliche Frittdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8

	Lt	15
	mm	350 x 265 x 310 h
	mm	300 x 245 x 115 h
	kW	12,7
	kcal/h	10.922
TOT.	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 0,99
	G20	m³/h 1,34
	G25	m³/h 1,56



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket per tank, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 - KRF - mezzo cesto (32502100) / CG7 - KRF - half basket (32502100) / CG7 - KRF - Demi-panier (32502100) / CG7 - KRF - halber Korb (32502100).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 18 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C.). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 18 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet.

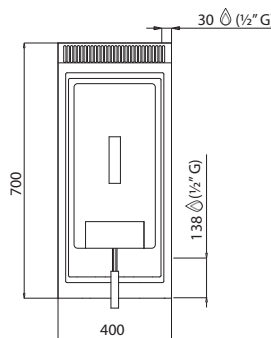
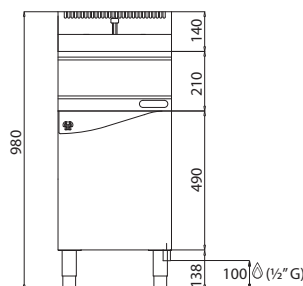
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 18 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 18 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C.). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12,7
----------	---	-------------------	----------------



	Lt	15+15
	mm	350 x 265 x 310 h (x2)
	mm	300 x 245 x 115 h (x2)
	kW	25,4
	kcal/h	21.844
TOT.	Btu/h	86.665
	G30/G31	kg/h 1,97
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,12



STANDARD 1 cesto intero per vasca, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 1 panier entier pour cuve, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – MCD 80 – KRF – mezzo cesto (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF – half basket (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF – Demi-panier (32502100) / CG7 – MCD 80 – KRF – halber Korb (32502100).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. 2 vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 36 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C.). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 36 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet.

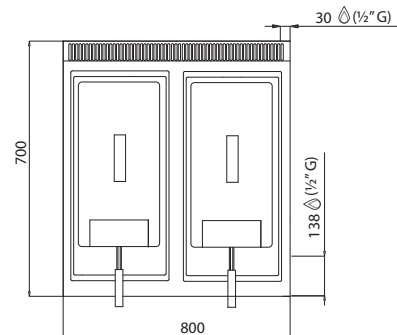
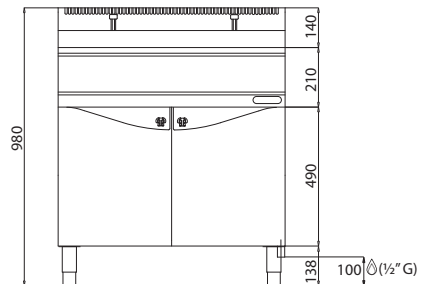
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. 2 cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 36 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

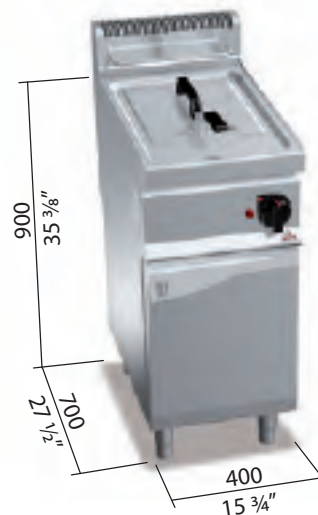
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 36 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C.). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25,4
----------	---	-------------------	----------------





	Lt	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	300 x 310 x 120 h
	kW	16
	kcal/h	13.760
TOT.	Btu/h	54.592
	G30/G31	kg/h 1,25
	G20	m³/h 1,69
	G25	m³/h 1,97



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket per tank, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 - KRF - mezzo cesto (32617500) / CG7 - KRF - half basket (32617500) / CG7 - KRF - Demi-panier (32617500) / CG7 - KRF - halber Korb (32617500).

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190°. Produzione massima oraria stimata 20 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C.). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Pressed tank with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 20 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190°C.

Production horaire maximale évaluée 20 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne formgestanzt mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Ablaufs. Zwei Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittiervfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C.

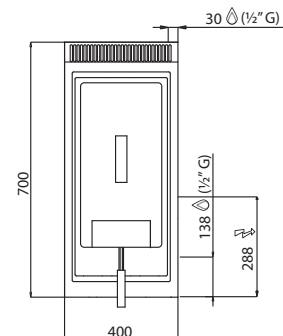
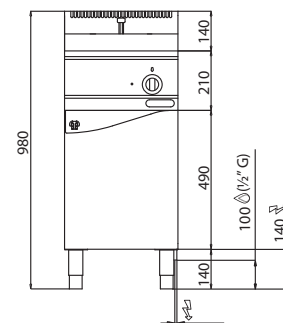
Geschätzte maximale Menge pro Stunde 20 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C.). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16





	Lt	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	300 x 310 x 120 h (x2)
	kW	32
	kcal/h	27.520
TOT.	Btu/h	109.184
	G30/G31	kg/h 2,50
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



STANDARD 1 cesto intero per vasca, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 1 panier entier pour cuve, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 - KRF - mezzo cesto (32617500) / CG7 - KRF - half basket (32617500) / CG7 - KRF - Demi-panier (32617500) / CG7 - KRF - halber Korb (32617500).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190°. Produzione massima oraria stimata 20 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C.). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Pressed tanks with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 40 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition. Adjustable feet (cabinet version).

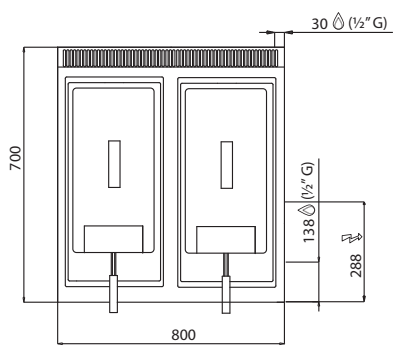
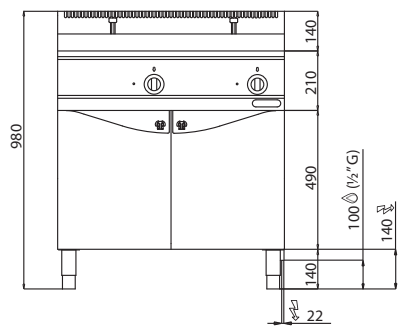
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuves moulées avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 40 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage électrique. Pieds réglables.

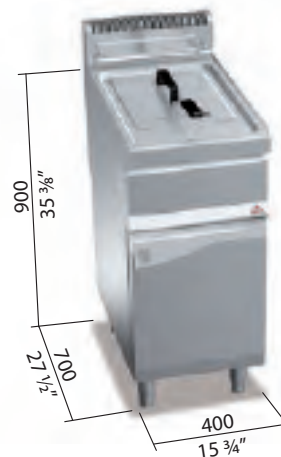
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wannen formgestanzt mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Ablaufs. Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermolement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 40 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C.). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 32
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	360 x 270 x 150 h
	kW	16,5
	kcal/h	14.190
TOT.	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,29
	G20	m ³ /h 1,75
	G25	m ³ /h 2,03



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 - KRF - mezzo cesto (32502700) / CG7 - KRF - half basket (32502700) / CG7 - KRF - Demi-panier (32502700) / CG7 - KRF - halber Korb (32502700).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape.

Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 25 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two new generation pressed tanks with shaped bottom edge and a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 25 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées de nouvelle génération avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 25 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

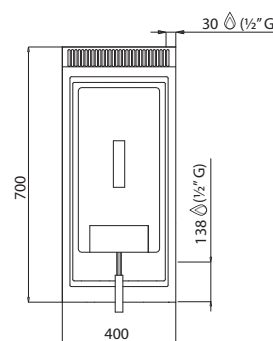
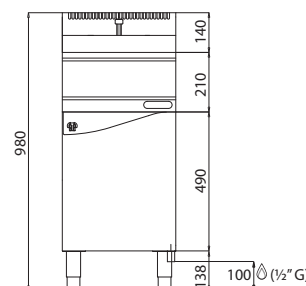
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte Wannen der neuesten Generation mit geformtem Bodenprofil mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 25 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.






G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16,5



	Lt	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	360 x 270 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
TOT.	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,58
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,07



STANDARD 1 cesto intero per vasca, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 1 panier entier pour cuve, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – MCD 80 – KRF – mezzo cesto (32502700) / CG7 – MCD 80 – KRF – half basket (32502700) / CG7 – MCD 80 – KRF – Demi-panier (32502700) / CG7 – MCD 80 – KRF – halber Korb (32502700).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 50 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two new generation pressed tanks with shaped bottom edge and a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 50 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet.

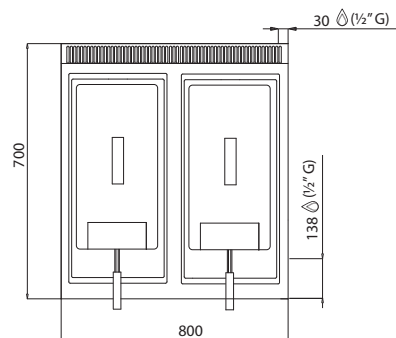
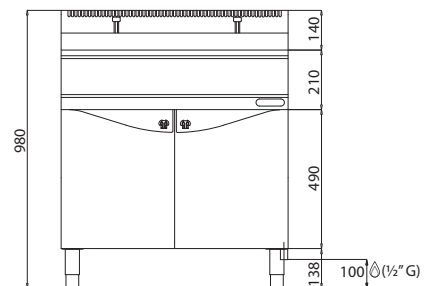
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées de nouvelle génération avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 50 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte Wannen der neuesten Generation mit geformtem Bodenprofil mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 50 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33
----------	---	-------------------	--------------








Mod. GL30B

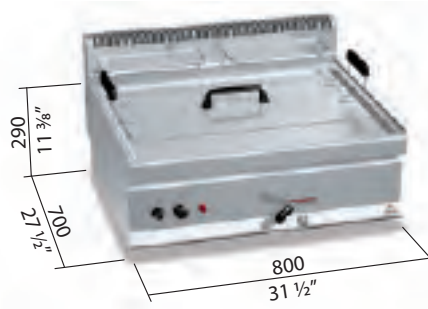
Cod. 17500000

Mod. GL30M

Cod. 17490000

Macros 700

	Lt	30
	mm	660 x 345 x 260 h
	mm	610 x 300 x 115 h
	kW	20
	kcal/h	17.200
TOT.	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m³/h 2,11
	G25	m³/h 2,47



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCL

CG7 - MCD 80 - KRF - mezzo cesto (32617000) / CG7 - MCD 80 - KRF - half baskets (32617000) / CG7 - MCD 80 - KRF - Demi-panier (32617000) / CG7 - MCD 80 - KRF - halber Korb (32617000).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Ampia vasca arrotondata dotata di cesto di grande misura, particolarmente indicati per l'uso in ambito di pasticceria. Ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 48 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Large rounded tank equipped with a large size basket particularly suitable for cooking confectionary. Large wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190°C. Maximum output per hour: 48 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition with silicone protection. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

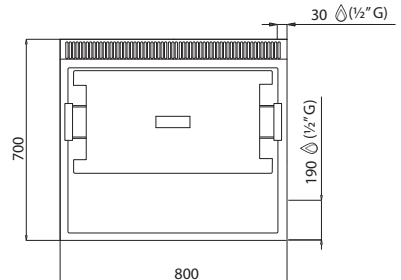
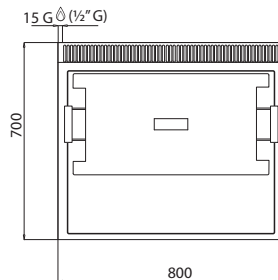
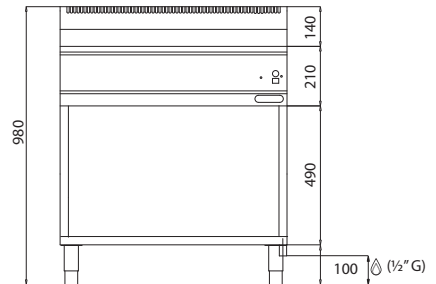
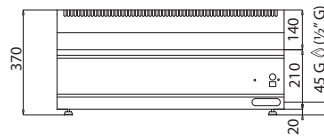
Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Grande cuve arrondie équipée d'un panier de grandes dimensions particulièrement utile dans le secteur de la pâtisserie. Large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 48 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Großzügige, abgerundete Wanne mit großem Korb, ideal zur Zubereitung von Backwaren geeignet. Große Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 °C bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 48 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).






G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

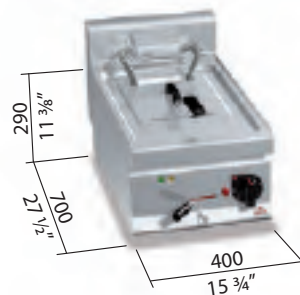
R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20**3 year guarantee**

BERTO'S[®]
the best catering equipment

Mod. E7F10-4B	Cod. 18501000
Mod. E7F10-4BS	Cod. 18503000
Mod. E7F10-4M	Cod. 18501500
Mod. E7F10-4MS	Cod. 18503500

	Lt	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	255x 210 x 110 h
	TOT.	
	kW	6 (E7F10-4B,E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS,E7F10-4MS)
	V 400 - 415 3N ~	



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / Whole basket, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – Mezzo cesto (33501600) – KRF (versioni con mobile) / CG7 – Half basket (33501600) – KRF (cabinet version) / CG7 – Demi-panier (33501600) – KRF (versions sur meuble) / CG7 – Halber Korb (33501600) – KRF (Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL Versione con mezzi cestri al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-5 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-5 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet (cabinet version).

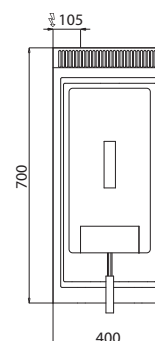
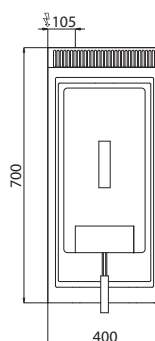
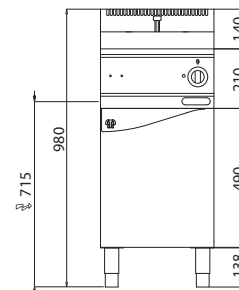
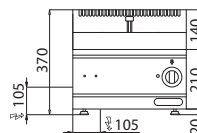
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pieds réglables (version sur meuble).






TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-5 Minuten (von 20 auf 190°C). Maximale Menge 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 6 kW 9
----------	--	------------------	----------------------------



Mod. E7F10-8B	Cod. 18502000
Mod. E7F10-8BS	Cod. 18504000
Mod. E7F10-8M	Cod. 18502500
Mod. E7F10-8MS	Cod. 18504500

	Lt	10+10
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)
	mm	255x 210 x 110 h (x2)
	TOT.	
	kW	6x2 (E7F10-8B,E7F10-8M)
	kW	9x2 (E7F10-8BS,E7F10-8MS)
	V	400 - 415 3N ~



STANDARD 2 cesti interi, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 whole baskets, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formges tanztlem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL
CG7 – Mezzo cesto (33501600) – MCD 80 – KRF (versioni con mobile) / CG7 – Half basket (33501600) – KRF (cabinet version) / CG7 – Demi-panier (33501600) – MCD 80 – KRF (versions sur meuble) / CG7 Halber Korb (33501600) – MCD 80 – KRF (Ausführungen mit Möbel).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organoleptiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 50 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 60 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet (cabinet version).

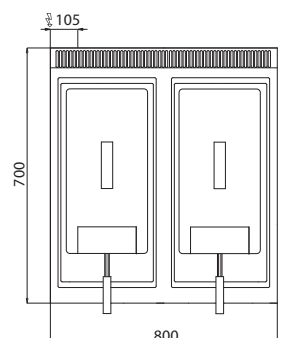
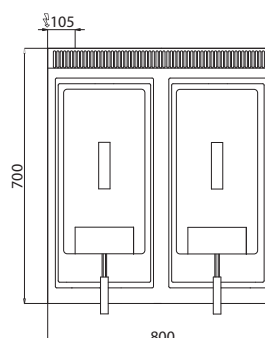
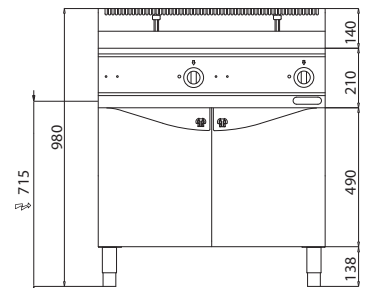
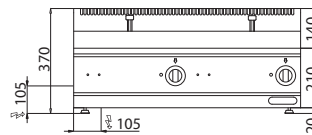
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190°C). Maximale Menge 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).






E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 6x2 kW 9x2
----------	--	------------------	--------------------------------



Mod. E7F18-4M

Cod. 18505500

Macros 700**Mod. E7F18-4MS**Cod. 18505600 **NEW**

	Lt	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	360x 270 x 150 h
	TOT. kW	13,5 (E7F18-4M) 18 (E7F18-4MS) NEW
	V	400 - 415 3N ~



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

CG7 – Mezzo cesto (33501600) – KRF / CG7 – Half basket (33501600) – KRF / CG7 – Demi-panier (33501600) – KRF / CG7 – halber Korb (33501600) – KRF.

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca stampata e arrotondata, dotata nel modello doppio, di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organoleptiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190°C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Adjustable feet (cabinet version).

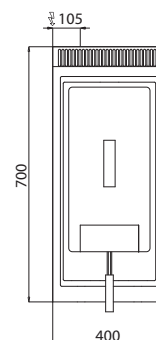
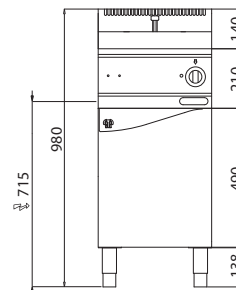
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervorgang werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190°C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica - electric connection	V 400 - 415 3N ~	kW 13,5
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		kW 18



Mod. E7F18-8M

Cod. 18506500

Macros 700**Mod. E7F18-8MS**Cod. 18506600 **NEW**

Lt 18+18



mm 402 x 302 x 295 h (x2)



mm 360x 270 x 150 h (x2)

**TOT.** kW 13,5X2 (E7F18-8M)kW 18X2 (E7F18-8MS) **NEW**

V 400 - 415 3N ~



STANDARD 2 cesti interi, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 2 whole baskets, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 - Mezzo cesto (31502400) - MCD 80 - KRF / CG7 - half basket (31502400) - MCD 80 - KRF / CG7 - Demi-panier (31502400) - MCD 80 - KRF / CG7 - halber Korb (31502400) - MCD 80 - KRF.

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca stampata e arrotondata, dotata nel modello doppio, di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preiscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190°C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Adjustable feet (cabinet version).

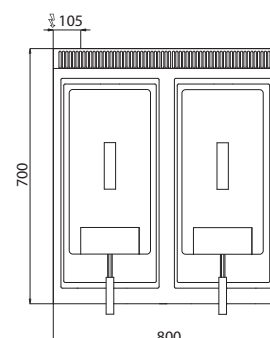
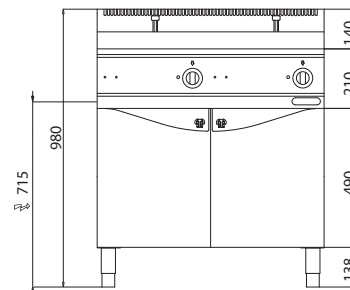
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190°C). Maximale Menge 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Höhenverstellbare Füße.

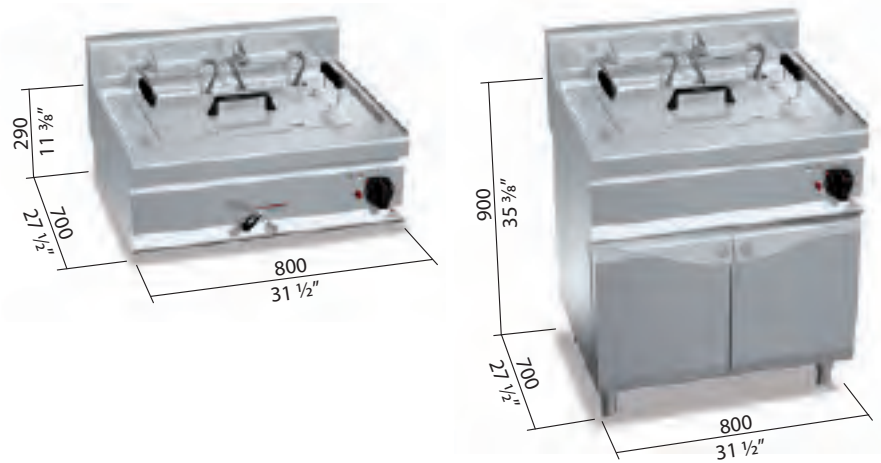
E	connessione elettrica - electric connection	V 400 - 415 3N ~	kW 13,5 x 2 kW 18 x 2
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		





Mod. E7F30-8B	Cod. 18507000
Mod. E7F30-8BS	Cod. 18507200
Mod. E7F30-8M	Cod. 18507500
Mod. E7F30-8MS	Cod. 18507700

	Lt	24
	mm	524 x 365 x 200 h
	mm	500x 280 x 110 h
	TOT. kW	12 (E7F30-8B,E7F30-8M)
	kW	18 (E7F30-8BS,E7F30-8MS)
	V 400 - 415 3N ~	



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca, 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1 whole basket, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / Panier entier, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL

CG7 – MCD 80 – KRF – mezzo cesto (32617000) / CG7 – MCD 80 – KRF – half basket (32617000) / CG7 – MCD 80 – KRF – Demi-panier (32617000) / CG7 – MCD 80 – KRF – halber Korb (32617000).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / Half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Ampia vasca arrotondata, dotata di cesto di grande misura, particolarmente indicati per l'uso in ambito di pasticceria. Speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Disponibile in modello base o potenziato. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 5-7 minuti (da 20 a 190°C). Produzione massima 45 kg/h (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 kg/h (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Large rounded tank equipped with a large size basket particularly suitable for cooking confectionary, independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Available as a base model or with increased power. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 5-7 minutes (from 20 to 190°C). Maximum output 45 kg/h (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 kg/h (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Adjustable feet (cabinet version).

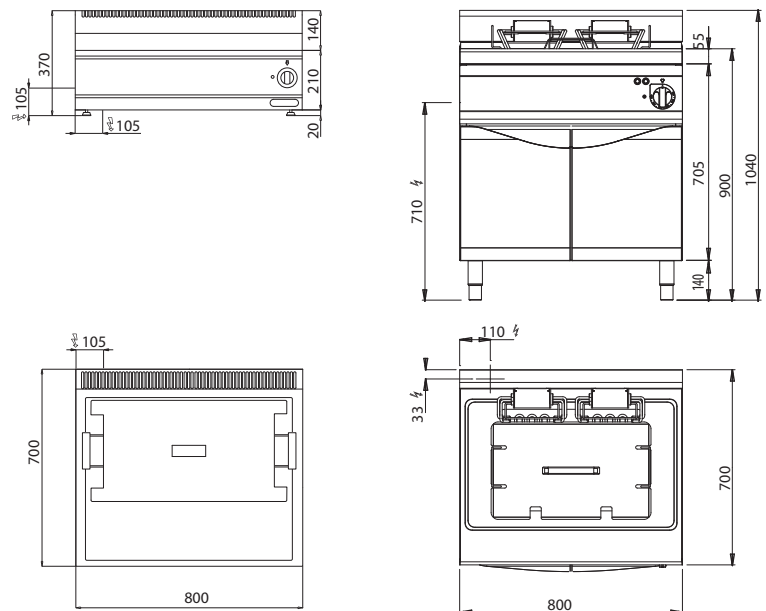
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Grande cuve arrondie équipée d'un panier de grandes dimensions particulièrement utile dans le secteur de la pâtisserie. Résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Disponible dans le modèle standard ou à puissance augmentée. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 5-7 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 45 kg/h (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 kg/h (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Großzügige, abgerundete Wanne mit großem Korb, ideal für Backwaren geeignet. Die speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl erreichen ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit und verbrauchen dadurch 60% weniger Energie. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Als Basis- oder Hochleistungsmodell erhältlich. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 5-7 Minuten (von 20 auf 190°C). Maximale Menge 45 kg/h (E7F30-8B, E7F30-8M), 55 kg/h (E7F30-8BS, E7F30-8MP). Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	kW 12 kW 18
----------	--	------------------	------------------------------



Mod. E7BM4B

Cod. 18801000

Macros 700**Mod. E7BM4M**

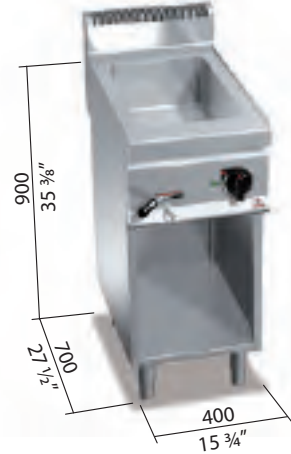
Cod. 18801500

GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h

TOT. kW 1,5



V 230 - 240 ~

**OPTIONAL** 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

Vaschette GN - Separatori per vaschette SEP1 - SEP2 - KRF per versione con mobile / Pans GN - pan dividers SEP1 - SEP2 - KRF for cabinet versions / Cuvettes GN - Diviseurs pour cuvettes SEP1 - SEP2 - KRF pour version avec meuble / GN-Behälter - Trennelemente für Behälter SEP1 - SEP2 - KRF für Ausführung mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet (cabinet version).

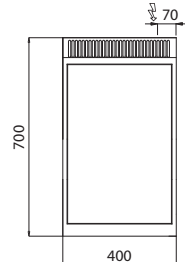
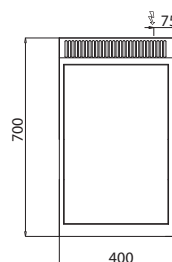
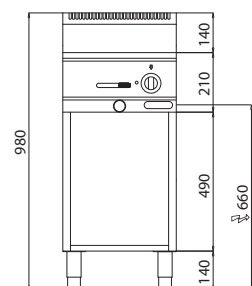
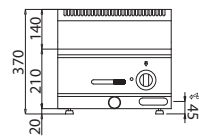
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables (version avec meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener GastroNorm-Behälter-Maße. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße (bei Ausführung mit Möbel).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 230 - 240 ~	kW 1,5
----------	--	---------------	---------------



Mod. E7BM8B

Cod. 18802000

Macros 700**Mod. E7BM8M**

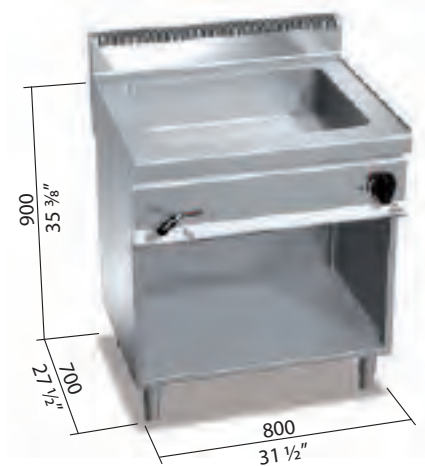
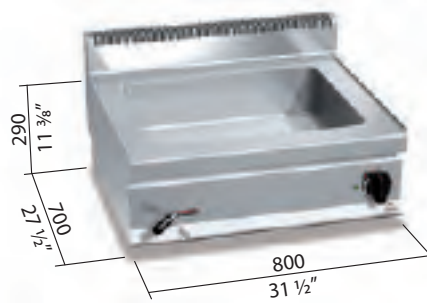
Cod. 18802500

GN 2 x 1/1
mm 630 x 510 x 175 h

kW 3



V 230 - 240 ~

**OPTIONAL** 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 / 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

Vaschette GN - Separatori per vaschette SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF per versione con mobile / Pans GN - pan dividers SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF for cabinet version / Cuvettes GN - Diviseurs pour cuvettes SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF pour version avec meuble / GN-Behälter - Trennelemente für Behälter SEP1 - SEP2 - MCD 80 - KRF für Ausführung mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Ampia vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Separatore 530 (SEP2) in dotazione. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

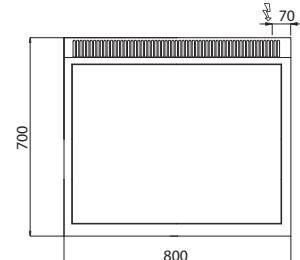
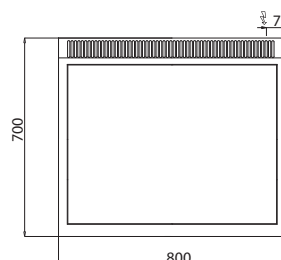
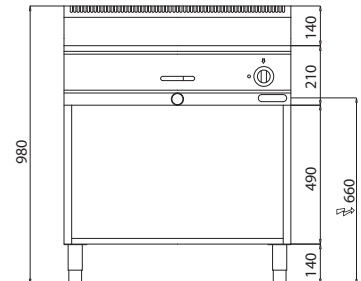
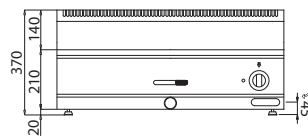
Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Supplied with divider 530 (SEP2). Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Diviseur 530 (SEP2) fourni. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables (version avec meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Trennelement 530 (SEP2) inklusive. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße (bei Ausführung mit Möbel).

E connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss V 230 - 240 ~ kW 3

3 year guarantee





GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h



kW 3,6
kcal/h 3.096

TOT.

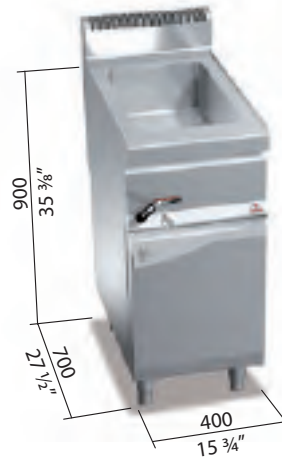
Btu/h 12.283



G30/G31 kg/h 0,28

G20 m³/h 0,38

G25 m³/h 0,44



OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRPL

Vaschette GN – Separatori per vaschette SEP1 – SEP2 – KRF / Pans GN – pan dividers SEP1 – SEP2 – KRF / Cuvettes GN – Diviseurs pour cuvettes SEP1 – SEP2 – KRF / GN-Behälter – Trennelemente für Behälter SEP1 – SEP2 – KRF.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Adjustable feet.

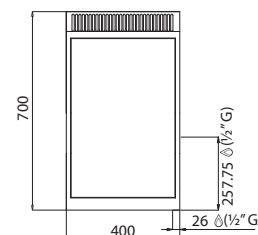
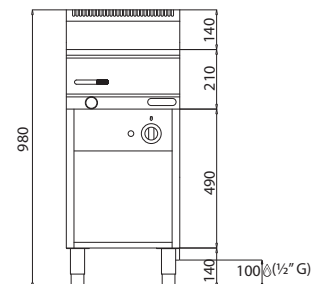
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 3,6
----------	---	-------------------	---------------



Mod. E7SP-4B

Cod. 18803000

Mod. E7SP-4M

Cod. 18803500

Macros 700**NEW**GN 1 x 1/1
mm 305 x 510 x 175 h

TOT. kW 1



V 230 - 240 ~



OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vaschetta GN di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. GN stainless steel collection tray and upper and lower cooling system for perfect product preservation which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and resistance under the tank. Equipped with inclined sliding board and drain for fats, power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

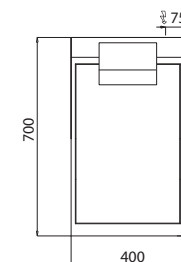
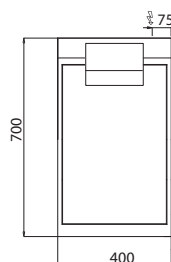
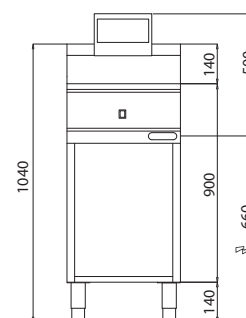
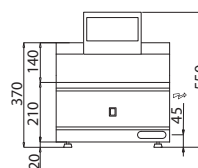
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuve. Présence de goutte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Stahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistungs-Keramikheizstrahler und Heizelement unter der Wanne. Mit Abtropffläche, Fettauslass und Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

V 230 - 240 ~

kW 1**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. N7T4B	Cod. 18900000
Mod. N7T4BC	Cod. 18910000
Mod. N7T4M	Cod. 18900500
Mod. N7T4MC	Cod. 18910500
Mod. N7-8M	Cod. 18901000

Macros 700



cm² 2.500 (mm395x635) mod. N7T4B, N7T4BC, NT74M, NT74MC
 cm² 5.000 (mm795x635) mod. N7-8M

OPTIONAL 1P sportello con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile
 2P sportelli con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile.

1P door with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions
 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions.

1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble
 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble.

1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel
 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Modelli singolo e doppio, da banco o con mobile, semplici da utilizzare e da pulire. I modelli singoli sono disponibili anche con pratico cassetto estraibile porta utensili. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

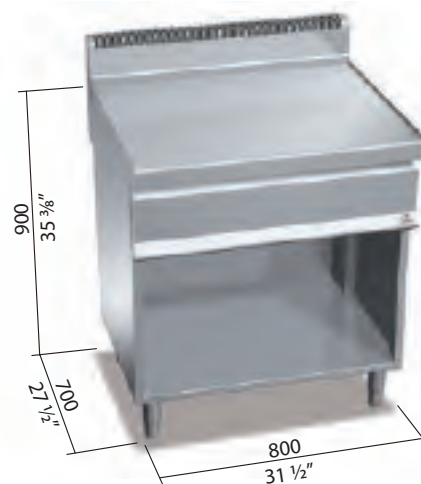
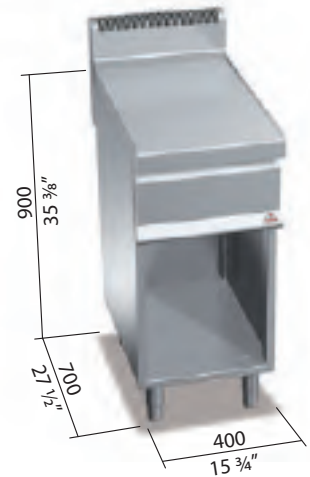
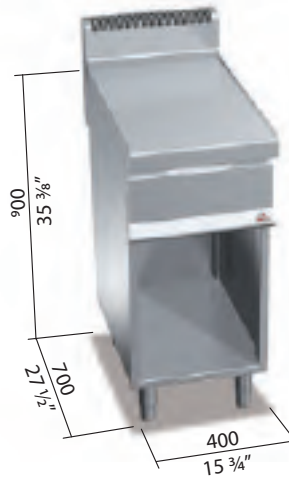
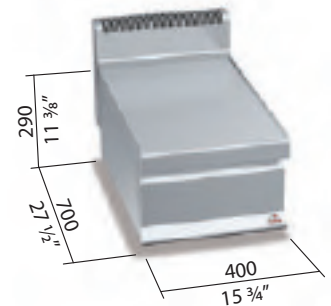
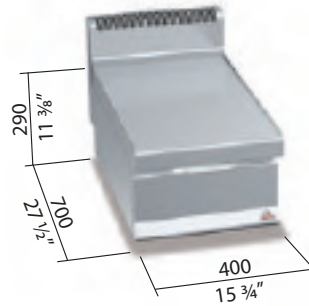
Worktops and front panels made of AISI 304 stainless steel. Single and double models, freestanding or with cabinet, easy to use and clean. The single models are available with a practical removable drawer to keep utensils. Adjustable feet (cabinet version).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304. Modèles simple et double, à poser ou sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer. Les modèles simples sont également disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsplatte und Vorderwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einzel- oder Doppelmodelle als Tischausführung oder mit Möbel, einfach einzusetzen und zu reinigen. Die Einzelmodelle sind auch mit einer praktischen Schublade für Küchengeräte erhältlich. Höhenverstellbare Füße (Ausführung mit Möbel).





BERTO'S
the best catering equipment



12.000 m²
di superficie coperta
of covered surface
de surface couverte
überdachte Fläche

Da più di trent'anni opero nel settore delle attrezzature per la ristorazione professionale e ho fondato questa società con la missione di produrre attrezzature semplici, innovative, sicure, durature ed economiche nella loro gestione perché i nostri prodotti sono uno strumento di lavoro per chi opera in cucina ed un investimento per chi li acquista. Da sempre operiamo nel mercato internazionale e oggi i nostri prodotti sono utilizzati ed apprezzati in tutto il mondo ovunque si faccia della ristorazione l'arte della preparazione, della presentazione e della degustazione conviviale.

I have been working in the field of professional catering equipment for more than thirty years, and I founded this company with the mission of manufacturing equipment that's simple, innovative, safe, durable, and economical to manage because our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated in the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is together the art of preparation, presentation and dining.

Depuis plus de trente ans, je travaille dans le secteur des équipements pour la restauration professionnelle et j'ai fondé cette société dont la mission est de produire des équipements à la fois simples, innovants, sûrs, durables et économiques, parce que nos produits sont un outil de travail pour toutes celles et ceux qui cuisinent chaque jour et un investissement pour les établissements qui en font l'achat. Nous exportons depuis toujours notre production et notre gamme d'équipements est aujourd'hui utilisée et appréciée aux quatre coins du monde, partout où la restauration est synonyme d'art de la préparation, de la présentation et de la dégustation conviviale.

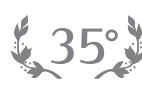
Ich arbeite nunmehr seit über dreißig Jahren in der Branche der professionellen Küchenausstattung, und habe diese Gesellschaft mit der Zielsetzung gegründet, einfache, innovative, sichere, langlebige und im Betrieb wirtschaftliche Geräte herzustellen. Für den Koch sind diese ein Mittel zum Zweck, für den Käufer eine Investition. Unser Unternehmen behauptet sich seit jeher am internationalen Markt, und heute werden unsere Geräte auf der ganzen Welt eingesetzt. Sie genießen überall dort, wo man Gastronomie als Kunst der Zubereitung, der Präsentation und der geselligen Verkostung betrachtet, höchste Anerkennung.



N.H. Comm. Giorgio Berto

Fondatore e Presidente - Founder and President
Président et Fondateur - Präsident und Gründer

Giorgio Berto



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for any errors or inaccuracies in this catalogue. It reserves the right to make any technical or commercial alterations to its products it may deem appropriate at any time and without prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keine Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder handelsbedingten Gründen für notwendig hält.

